



2021 Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige, Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Tolle Süß Säure-Balance

Beschreibung:

Die Unterschrift des Gründungsvaters Gottfried Keller prangt auf allen Staatsschreiber Weinen. Die schmeichelnde, feine Restsüsse des Gewürztraminers verleiht diesem Wein zusätzlich eine charmante Eleganz, welche in einem lange nachklingenden Finale endet.

Degustationsnotiz:

Hellgelb mit einem rosafarbenen Schimmer. Abwechselnd zitrische und feinexotische Noten in der sehr offenen Nase, Zitronenzeste, Mandarinen und frisch aufgeschnittene Ananas, dahinter eine Spur Muskat. Ein weicher Auftakt, der begleitet ist von einer angenehmen Fruchtsüsse, nun auch weisse Johannisbeeren und ein Hauch Litschi, elegant und von einer auffallenden Saftigkeit, über die Mitte hinaus sehr präsent bleibend; mittellanger Finish.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 17/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	40% Pinot Noir, 33% Gamay, 17% Riesling - Silvaner, 5% Muscat Oliver, 3% Gewürztraminer, 2% Muscaris
Artikelnummer:	0147721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige
Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	40% Pinot Noir, 33% Gamay, 17% Riesling - Silvaner, 5% Muscat Oliver, 3% Gewürztraminer, 2% Muscaris
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren