



## 2021 Sortenrein Riesling

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Frischfruchtiger Riesling aus dem Klosterkeller

### **Beschreibung:**

Mit der Sortenrein-Linie bringt die Staatskellerei Zürich drei neue Weine auf den Markt: Sauvignon Blanc, Gamaret und Riesling – drei Sorten, drei Weine aus 100% Schweizer Trauben, die in der Region vinifiziert werden. Sortenrein bedeutet, dass sich die jeweilige Rebsorte unvermischt und unverfälscht im Glas entfalten kann. Das Ziel war, mit diesen Weinen das Typische der Sorten aus der Region zu zeigen. Es ist der Staatskellerei sehr gut gelungen, das Besondere der Sorten zu betonen, gleichzeitig aber auch Weine zu produzieren, die viel Trinkfreude bereiten.

### **Degustationsnotiz:**

Glänzendes, mittleres Gelb. Viel gelbe Frucht, gepaart mit einem leicht exotischen Touch, an Mango und Zitronengras erinnernd, auch etwas Quittengelée. Weicher Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken und facettenreichen Frucht, nun auch Aprikosengelee und einige mineralische Noten, unterlegt von einer passenden Säure; leicht salziges, anhaltendes Finale

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Zürich
<b>Produzent:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	0967221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sortenrein Riesling

AOC Zürich  
Staatskellerei Zürich

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren