



2022 Sortenrein Sauvignon Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Sommerfrische 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:

Hellgelbe Farbe, grünliche Akzente. Ein zauberhaft aromatisches, typisches Sauvignon-Blanc-Bouquet mit Aromen nach Grapefruit, Holunderblüten und einer Spur Rhabarbersaft. Die von Agrumen geprägte Aromatik setzt sich am Gaumen fort: nun auch Limetten und Orangenzesten, unterlegt von einer passenden Fruchtsüsse, lebendig und feintexturiert; saftig im anhaltenden Abgang.

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 18/20
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0967322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sortenrein Sauvignon Blanc

Vin de Pays Suisse

Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren