



2023 Sortenrein Sauvignier gris

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich, Bio Suisse Knospe (CH-BIO-038) (Bio)

Eine Entdeckung!

Beschreibung:

Der von Bio Suisse zertifizierte Sauvignier gris der Staatskellerei Zürich zeigt sich sehr gehaltvoll, füllig, ist aber auch unterstützt von einer angenehmen Frischenote.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, grünliche Nuancen. Mirabellen, Sommermelone und weisse Lilien im passenden Zusammenspiel, auch etwas Passionsfrucht. Frischfruchtig am Gaumen, nun auch Noten nach Ananas und Agrumen, intensiv und von einer passenden Frische unterstützt, eine schöne Crémigkeit vermittelnd; einige Birnennoten führen ins anhaltende, aromatische Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Zürich
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate imahltank
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Sauvignier gris
Artikelnummer:	1155023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sortenrein Sauvignier gris

AOC Zürich

Staatskellerei Zürich

Bio Suisse Knospe (CH-BIO-038) (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignier gris
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Bio
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren