



## Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Très bel équilibre sucre-acidité

### **Beschreibung:**

La signature du père fondateur Gottfried Keller figure sur tous les vins Staatsschreiber. La douceur résiduelle flatteuse et fine du gewurztraminer confère en outre à ce vin une élégance charmante, qui se termine par une finale qui résonne longtemps.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune moyen, accents légèrement rosés. Un nez très aromatique avec une fine note de muscade, beaucoup de fruits jaunes, de la poire Williams, une poignée de pétales de rose et un soupçon de poivre blanc. Une attaque agréablement fraîche, relayée par un fruit intense - les arômes du palais se confirment - maintenant aussi un peu d'abricot et de pêche blanche ; très expressif et d'une pleine aromatique, ne faiblissant pas dans la finale persistante, très aromatique et douce comme le fruit.

### **Accompagne idéalement:**

Apéritif, plateaux de viandes froides, terrines de poissons ou de légumes doux, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce cuits à la vapeur, plats légers d'Extrême-Orient, plats de poulet et de fromages chauds, fromages frais et durs.

### **Servierempfehlung:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

**Pays d'origine:** Suisse

**Produzent:** AOC Zürich

**Elevage:** 4 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5%

**Cépage(s):** 60% Pinot Noir, 32% Riesling - Silvaner, 3% Muscat Oliver, 3% Gewürztraminer, 2%

**Artikelnummer:** 0147725

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige  
AOC Zürich

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Notation:</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	60% Pinot Noir, 32% Riesling - Silvaner, 3% Muscat Oliver, 3% Gewürztraminer, 2% Muscaris
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés