



## Staatsschreiber

Pinot Gris, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

**Description:**

**Profile aromatique:**

**Accompagne idéalement:**

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

**Température:**

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Producteur:</b>	AOC Zürich
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Gris
<b>N° article:</b>	0966625

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Staatsschreiber

Pinot Gris  
AOC Zürich

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Gris
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.