



Staatschreiber

Sauvignon blanc, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Description:

Profil 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.

Pays d'origine:	Suisse
Producteur:	AOC Zürich
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
N° article:	0969625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Staatsschreiber

Sauvignon blanc
AOC Zürich

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.