



Zürichsee Riesling-Sylvaner

AOC Zürichsee, Staatskellerei Zürich

La fraîcheur fruitée du lac de Zurich

Description:

Le Riesling-Sylvaner allie d'élégants arômes de muscade et de coing - idéal pour tous ceux qui aiment les vins frais et fruités.

Profile aromatique:

Jaune clair. Nez aux délicates notes de noix de muscade et de coing. En bouche, beau cocktail de fruits d'été, avec une élégante douceur en finale.

Accompagne idéalement:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

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: Staatskellerei Zürich

Elevage: 7 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0%

Cépage(s): 100% Riesling - Silvaner

N° article: 0337625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Zürichsee Riesling-Sylvaner

AOC Zürichsee
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	100% Riesling - Sylvaner
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.