

## Staatsschreiber Schaumwein

VDP Suisse, Staatskellerei Zürich

**Description:**

**Profile aromatique:**

**Accompagne idéalement:**

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

**Température:**

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

**Pays d'origine:** Suisse

**Producteur:** Staatskellerei Zürich

**Elevage:** 6 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Cépage(s):** 75% Sauvignier gris, 15% Riesling - Silvaner, 10% Pinot Noir

**N° article:** 11566--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Staatschreiber Schaumwein

VDP Suisse  
Staatskellerei Zürich

**Herkunft:** Suisse  
**Cépage(s):** 75% Sauvignier gris, 15% Riesling - Silvaner,  
10% Pinot Noir  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 6 Mois en Cuve inox  
**Servier:** Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.