



Staatsschreiber Barrique

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Description:

Profile aromatique:

Va bien avec:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Staatskellerei Zürich

Teneur en alcool: 13.0%

Raisins: Pinot Noir, Gamaret, Zweigelt

N° article: 0969023

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Staatsschreiber Barrique

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Pays d'origine: Suisse
Raisins: Pinot Noir, Gamaret, Zweigelt
Teneur en alcool: 13.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.