



Akkurat Weiss

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Le plaisir zurichois pour tous les jours

Description:

Ce vin sympathique et floral, originaire de la région zurichoise, est idéal comme vin de soif pour tous les jours.

Profil aromatique:

(st) Jaune clair aux reflets roses. Nez frais et fruité aux notes de petites cerises rouges et d'agrumes, de muscade et de fleurs de sureau. Vinification précise, bouche aux arômes délicats de fruits frais, de la pêche et un peu d'ananas, sur une agréable douceur; finale vibrante.

Va bien avec:

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

Fabrication: 10 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 12.0%

Raisins: 53% Riesling - Silvaner, 23% Muscat Oliver, 17% Pinot Noir, 6% Interspezifische Sorten

N° article: 0708525

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Akkurat Weiss

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Pays d'origine: Suisse
Classifications: Score 17.5/20
Raisins: 53% Riesling - Silvaner, 23% Muscat Oliver,
17% Pinot Noir, 6% Interspezifische Sorte
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 10 Mois en Cuve inox
Teneur en alcool: 12.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins blancs
frais et fruités, nous recommandons une
température de service de 8 à 10 °C.