



Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Très bel équilibre sucre-acidité

Beschreibung:

La signature du père fondateur Gottfried Keller figure sur tous les vins Staatsschreiber. La douceur résiduelle flatteuse et fine du gewurztraminer confère en outre à ce vin une élégance charmante, qui se termine par une finale qui résonne longtemps.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen, accents légèrement rosés. Un nez très aromatique avec une fine note de muscade, beaucoup de fruits jaunes, de la poire Williams, une poignée de pétales de rose et un soupçon de poivre blanc. Une attaque agréablement fraîche, relayée par un fruit intense - les arômes du palais se confirment - maintenant aussi un peu d'abricot et de pêche blanche ; très expressif et d'une pleine aromatique, ne faiblissant pas dans la finale persistante, très aromatique et douce comme le fruit.

Accompagne idéalement:

Apéritif, plateaux de viandes froides, terrines de poissons ou de légumes doux, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce cuits à la vapeur, plats légers d'Extrême-Orient, plats de poulet et de fromages chauds, fromages frais et durs.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Suisse

Produzent: AOC Zürich

Elevage: 4 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2027

Cépage(s): 52% Pinot Noir, 40% Riesling - Silvaner, 4% Muscat Oliver, 2% Gewürztraminer, 2%

Artikelnummer: 0147724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige
AOC Zürich

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	52% Pinot Noir, 40% Riesling - Silvaner, 4% Muscat Oliver, 2% Gewürztraminer, 2% Muscaris
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés