



2012 Etat Brut

Méthode Traditionnelle, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Fermentation traditionnelle en bouteille, pourplus d'élégance

Note de dégustation:

Jaune moyen aux nuances dorées. Une tendre note de levure souligne le bouquet ouvert qui rappelle les Golden Delicious, les groseilles à maquereau et les abricots. La fraîcheur du fruit se prolonge dans la bouche dominée par les fruits jaunes, que vient agrémente une délicate effervescence sur des notes de massepain ; finale fluide et élégante.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Zurich
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0328212

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Etat Brut

Méthode Traditionnelle
AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés