



## 2017 Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige, Zürich AOC, Staatskellerei Zürich

Très bel équilibre sucre-acidité

**Description:**

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

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

**Pays d'origine:** Suisse

**Région:** Zurich

**Producteur:** Staatskellerei Zürich

**Notation(s):** Score 17/20

**Elevage:** 5 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5 %

**Apogée:** A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

**Cépage(s):** 60% Blauburgunder (Pinot Noir), 15% Riesling - Silvaner, 15% Pinot Gris, 5% Gewürztraminer, 5% Muscat

**Référence:** 0147717

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Staatsschreiber**

Cuvée Blanc Prestige  
Zürich AOC  
Staatskellerei Zürich

|                     |                                                                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Suisse                                                                                                      |
| <b>Notation(s):</b> | Score 17/20                                                                                                 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 60% Blauburgunder (Pinot Noir), 15% Riesling -<br>Silvaner, 15% Pinot Gris, 5% Gewürztraminer,<br>5% Muscat |
| <b>Apogée:</b>      | A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans<br>selon le millésime.                                       |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                                                              |
| <b>Elevage:</b>     | 5 Mois en Cuve inox                                                                                         |
| <b>Vol. alcool:</b> | 12.5 %                                                                                                      |
| <b>Service:</b>     | Frais, entre 8 et 10 degrés                                                                                 |