



2018 Chardonnay

Kellermeisters Selektion, Zürich AOC, Staatskellerei Zürich

Note de dégustation:

Jaune moyen, reflets dorés. Mirabelles et groseilles à maquereau dans le nez délicat, également un soupçon de mangue. Attaque douce, laissant place à des arômes marqués de fruits jaunes, soutenus par une subtile note de fraîcheur ; le milieu de bouche dévoile une agréable douceur de fruit, également quelques notes d'agrumes ; finale de moyenne intensité.

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):	
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0665318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Kellermeisters Selektion
Zürich AOC
Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés