



2018 Rauschling

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Note de dégustation:

Jaune clair avec des reflets tirant sur le vert. Arômes délicats de fleur au nez. La bouche est caractérisée par une minéralité typique du cépage, accompagnée d'une belle note d'agrumes. L'équilibre acidité-fraicheur caractéristique rend cette spécialité si singulière.

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:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Cépage(s):	100% Rauschling
Référence:	0663418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Räuschling

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	100% Räuschling
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés