



2018 Staatsschreiber Blauburgunder

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Note de dégustation:

Rouge rubis. Compote de fruits des bois au nez. Bouche souple aux arômes gourmands de fraise et de prune. Ample et velouté dans la finale complexe.

Accompagne idéale:

Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

| | |
|------------------------|---|
| Pays d'origine: | Suisse |
| Région: | Zurich |
| Producteur: | Staatskellerei Zürich |
| Notation(s): | |
| Elevage: | 7 Mois en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Apogée: | Se savourent jeunes; garde de 3 à 5 ans selon les vins. |
| Cépage(s): | 100% Blauburgunder (Pinot Noir) |
| Référence: | 0230118 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Staatsschreiber Blauburgunder

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | Suisse |
| Notation(s): | |
| Cépage(s): | 100% Blauburgunder (Pinot Noir) |
| Apogée: | Se savourent jeunes; garde de 3 à 5 ans selon les vins. |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 7 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Service: | Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés |