



2019 Rauschling

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Note de dégustation:

Jaune clair avec des reflets tirant sur le vert. Délicats arômes floraux au nez. La bouche est caractérisée par une minéralité typique, accompagnée d'une note animée d'agrumes. L'équilibre marqué entre fraîcheur et acidité rend cette spécialité réellement unique.

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:	11.5 %
Cépage(s):	100% Rauschling
Référence:	0663419

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
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés