



2018 Riesling

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Un Riesling fruité, avec de fines notes minérales

Note de dégustation:

Robe jaune doré avec un bel éclat. Discret au début, ce bouquet typique de riesling se développe peu à peu au nez : Du citron vert et du pamplemousse, aussi un peu de camomille et d'autres notes florales, enfin une touche légèrement épicée. La bouche présente de multiples facettes aromatiques, des notes de fruits jaunes se marient délicatement à des agrumes, surlignés par une fraîcheur juteuse, très dense; un beau jeu entre acidité et fruité dans la finale persistante. Il développera sa véritable grandeur dans les années à venir.

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 18/20
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	0709018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling

AOC Zürich

Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés