



2020 Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Très bel équilibre sucre-acidité

Description:

La signature du père fondateur Gottfried Keller figure sur tous les vins Staatsschreiber. La douceur résiduelle flatteuse et fine du gewürztraminer confère en outre à ce vin une élégance charmante, qui se termine par une finale qui résonne longtemps.

Note de dégustation:

Jaune saumoné. Au nez, de délicats arômes de muscade, accompagnés de légères notes de cassis, de pomme et de pêche. En bouche, l'attaque fraîche et fruitée surprend et séduit, elle se termine sur un palais doux et crémeux. Bel équilibre entre douceur et acidité. Le sucre résiduel flatteur et subtil du Gewürztraminer, associé à sa légère note de pamplemousse en finale, apporte à ce vin un supplément d'élégance.

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:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	70% Blauburgunder (Pinot Noir), 20% Riesling - Silvaner, 10% Gewürztraminer
Référence:	0147720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige
AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	70% Blauburgunder (Pinot Noir), 20% Riesling - Silvaner, 10% Gewürztraminer
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés