



2019 Sortenrein Riesling

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Premier millésime du 100% Riesling suisse

Description:

Les raisins utilisés pour la nouvelle gamme de la Staatskellerei Zürich sont tous issus d'un seul et même cépage. «Sortenrein» signifie en effet monocépage, ce qui promet un plaisir pur et authentique. Le Riesling Sortenrein est une véritable innovation qui rend hommage à la qualité des raisins cultivés dans la région de Zurich. Les monocépages de Riesling suisses sont en effet très rares. La Staatskellerei a joliment réussi à souligner le caractère du cépage tout en produisant un Riesling très agréable à boire.

Note de dégustation:

Jaune moyen aux accents dorés. Une subtile note exotique et un souffle de menthe citronnée viennent rehausser le bouquet typiquement Riesling rappelant les pétales de rose et les fruits à noyau comme les mirabelles et les abricots. L'attaque douce fait place à une belle harmonie de fruit qui prend rapidement de l'ampleur dans la bouche très fraîche, où l'on retrouve maintenant aussi des arômes d'agrumes et de groseilles à maquereau; finale vibrante sur une pointe de poivre blanc.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Zurich
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	11.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	0967219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sortenrein Riesling

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés