



2021 Chardonnay

Kellermeisters Selektion, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Note de dégustation:

Jaune clair aux accents tirant sur le vert. Golden Delicious, agrumes et délicates fleurs de camomille dans le nez plein d'énergie. Attaque souple, les arômes de fruits jaunes se marient parfaitement aux agrumes, agréable douceur de fruit et belle acidité, nuances de miel et un soupçon de massepain en finale.

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 17.5/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0665321

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Kellermeisters Selektion
AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés