



2022 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 gewurztraminer confère en outre à ce vin une élégance charmante, qui se termine par une finale qui résonne longtemps.

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:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	60% Blauburgunder (Pinot Noir), 30% Riesling - Silvaner, 6% Gewürztraminer, 2% Muscat Oliver, 2% Muscaris
Référence:	0147722

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 17.5/20
Cépage(s):	60% Blauburgunder (Pinot Noir), 30% Riesling - Silvaner, 6% Gewürztraminer, 2% Muscat Oliver, 2% Muscaris
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés