



2023 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:

(st) Mittleres Gelb, leicht rosafarbene Akzente. Ein sehr aromatisches Nasenbild mit einer feinen Muskatnote, viel gelber Frucht, Williamsbirne, einer Handvoll Rosenblättern und einem Hauch weissem Pfeffer. Ein angenehm frischer Auftakt, abgelöst von einer intensiven Frucht – die Aromen des Gaumens bestätigen sich – nun auch etwas Aprikose und weisse Pfirsich; sehr ausdrucksstark und von voller Aromatik, nicht nachlassend im anhaltenden, sehr aromatischen und fruchtsüssen Finish.

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:	Zürich
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 17.5/20
Élevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	54% Blauburgunder (Pinot Noir), 29% Riesling - Silvaner, 9% Pinot Gris, 3% Muscat Oliver, 3% Muscaris, 2% Gewürztraminer
Référence:	0147723

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):	54% Blauburgunder (Pinot Noir), 29% Riesling - Silvaner, 9% Pinot Gris, 3% Muscat Oliver, 3% Muscaris, 2% Gewürztraminer
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés