



## 2023 Sortenrein Sauvignier gris

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich, Bio Suisse Knospe (CH-BIO-038)

Une véritable découverte

### Description:

Certifié par Bio Suisse, le Sauvignier gris de la Staatskellerei Zürich présente beaucoup de richesse et d'opulence, mais aussi une agréable fraîcheur.

### Note de dégustation:

Jaune moyen, nuances tirant sur le vert. Mirabelles, melon d'été, lys blanc et un peu de fruit de la passion dans le joli bouquet. La bouche intense et onctueuse est également marquée par le fruit et développe maintenant des notes d'ananas et d'agrumes, bonne fraîcheur en soutien; touches de poire dans la finale persistante et aromatique.

### Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Zurich
<b>Producteur:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignier gris
<b>Référence:</b>	1155023

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Sortenrein Sauvignier gris

AOC Zürich

Staatskellerei Zürich

Bio Suisse Knospe (CH-BIO-038)

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignier gris
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés