



2024 Sortenrein Sauvignon Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Un vin d'été abbatial

Description:

Avec sa gamme mono cépage, la Staatskellerei Zurich met trois nouveaux vins sur le marché : Sauvignon, Gamaret et Riesling - trois variétés, trois vins issus à 100% de raisins suisses, qui sont vinifiés dans la région. Mono cépage, signifie que chaque cépage peut se déployer pur et authentique dans le verre. Le but étant, avec ces vins, de mettre en évidence la typicité des variétés de la région. La Staatskellerei Zurich a très bien su mettre en relief la spécificité des cépages et produire ce faisant des vins qui procurent beaucoup de plaisir....

Note de dégustation:

Jaune clair aux accents tirant sur le vert. Bouquet merveilleusement aromatique, typique du sauvignon blanc, avec des notes de pamplemousse, de fleurs de sureau et une pointe de jus de rhubarbe. Les arômes marqués par les agrumes se poursuivent en bouche avec maintenant également des nuances de citrons verts et de zestes d'orange; vif et d'une structure pleine de finesse, avec une jolie douceur de fruit; juteux dans la finale persistante.

Accompagne idéale:

Spätzli au fromage d'Appenzell à la crème et aux herbes fraîches, dressage d'asperges de saison, assiettes froides, ceviche, taboulé au persil frais et au citron, curry thaï aux légumes verts et au lait de coco.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0967324

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sortenrein Sauvignon Blanc

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés