



Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Ottimo equilibrio zucchero-acidità

Beschreibung:

La firma del padre fondatore Gottfried Keller compare su tutti i vini Staatsschreiber. La lusinghiera e fine dolcezza residua del gewurztraminer conferisce a questo vino un'affascinante eleganza, che culmina in un finale di lunga durata.

Degustationsnotiz:

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.

Ideale con:

Aperitivo, taglieri di carne fredda, terrine di pesce o verdure, cucina vegetariana, pesce d'acqua dolce al vapore, piatti leggeri dell'Estremo Oriente, pollo e piatti caldi a base di formaggio, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produttore: AOC Zürich

Allevamento: 4 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 60% Pinot Noir, 32% Riesling - Silvaner, 3% Muscat Oliver, 3% Gewürztraminer, 2%

Artikelnummer: 0147725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige
AOC Zürich

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 32% Riesling - Silvaner, 3% Muscat Oliver, 3% Gewürztraminer, 2% Muscaris
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi