



Staatschreiber

Sauvignon blanc, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Descrizione:

Profilo aromatico:

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: AOC Zürich

Allevamento: 7 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Numero articolo: 0969625

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Staatsschreiber

Sauvignon blanc
AOC Zürich

Herkunft: Svizzera
Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 7 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici: 12.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.