



## Zürichsee Riesling-Sylvaner

AOC Zürichsee, Staatskellerei Zürich

La freschezza fruttata del lago di Zurigo

**Descrizione:**

Il Riesling-Sylvaner unisce eleganti aromi di noce moscata e mela cotogna: l'ideale per chi ama i vini freschi e fruttati.

**Profilo aromatico:**

Giallo chiaro. Delicate note di noce moscata e mela cotogna al naso. Al palato, un bel cocktail di frutti estivi, con un'elegante dolcezza sul finale.

**Ideale con:**

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast hawaiani, sushi e pirottini di formaggio.

**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:** Staatskellerei Zürich

**Allevamento:** 7 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.0%

**Varietà d'uva:** 100% Riesling - Sylvaner

**Numero articolo:** 0337625

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Zürichsee Riesling-Sylvaner

AOC Zürichsee  
Staatskellerei Zürich

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Riesling - Sylvaner
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	7 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.