

## Staatsschreiber Schaumwein

VDP Suisse, Staatskellerei Zürich

**Descrizione:**

**Profilo aromatico:**

**Ideale con:**

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Staatskellerei Zürich

**Allevamento:** 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Tradizionale

**Varietà d'uva:** 75% Sauvignier gris, 15% Riesling - Silvaner, 10% Pinot Noir

**Numero articolo:** 11566--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Staatschreiber Schaumwein

VDP Suisse  
Staatskellerei Zürich

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Varietà d'uva:</b>	75% Sauvignier gris, 15% Riesling - Silvaner, 10% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.