



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:

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 54% Blauburgunder (Pinot Noir), 29% Riesling - Silvaner, 9% Pinot Gris, 3% Muscat
Muscaris, 2% Gewürztraminer

Artikelnummer: 0147723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige
AOC Zürich

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	54% Blauburgunder (Pinot Noir), 29% Riesling - Silvaner, 9% Pinot Gris, 3% Muscat Oliver, 3% Muscaris, 2% Gewürztraminer
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi