



2012 Etat Brut

Méthode Traditionnelle, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Eleganz durch traditionelle Flaschengärung

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Ein offenes Bouquet, das an Golden Delicious, Stachelbeeren und etwas Aprikose erinnert, ergänzt durch zarte Hefenoten. Am Gaumen setzt sich die erfrischende Frucht fort, vorwiegend gelbfruchtig geprägt, unterlegt von einer feinen Mousse, auch einige Marzipantöne sind auszumachen; saftiges und elegantes Finale.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Zurich
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	36 Monate im Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0328212

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Etat Brut

Méthode Traditionnelle
AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Monate im Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren