



## 2015 Eiswein

Zürich AOC, Staatskellerei Zürich

**Abbinamenti:**

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu diversen Süssspeisen und Kuchen wie Apfelstrudel, Crêpes oder Aprikosenkuchen. Ebenso hervorragend zu Blauschimmelkäse, Curry, süss-sauren Gerichten und Entenleberterrine.

**Consigli per il consumo:**

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

**Paese d'origine:** Svizzera

**Regione:** Zurich

**Produttore:** Staatskellerei Zürich

**Valutazioni:**

**Vinificazione:** 3 Monate in Stahltank

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 10.5 %

**Maturità:** Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Numero di articolo:** 0324515

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Eiswein**

Zürich AOC  
Staatskellerei Zürich

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	3 Monate in Stahltank
<b>Gradazione alcolica:</b>	10.5 %
<b>Servizio:</b>	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren