



2018 Riesling

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Fruchtbetonter Riesling mit feiner Mineralik

Nota di degustazione:

Goldgelbe Farbe mit schönem Glanz. Zu Beginn dezent, baut sich das Riesling-typische Bouquet in der Nase nach und nach auf: Limetten und Grapefruit, auch etwas Kamille und weitere florale Noten, schliesslich eine feine Würze. Am Gaumen aromatisch facettenreich, gelbfruchtige und zitrische Noten im passenden Zusammenspiel, unterlegt von einer saftigen Frische, sehr dicht gewoben; ein schönes Frucht-Säure-Spiel im anhaltenden Abgang. Er wird seine wahre Grösse in den kommenden Jahren noch entfalten.

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Zurich
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	0709018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren