



2019 Sortenrein Riesling

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Prima annata di Riesling 100% svizzero

Descrizione del vino:

Le uve utilizzate per la nuova gamma Staatskellerei Zürich provengono tutte da un'unica varietà. "Sortenrein" significa infatti varietà singola, che promette un piacere puro e autentico. Il Riesling Sortenrein è un'autentica innovazione che rende omaggio alla qualità delle uve coltivate nella regione di Zurigo. I Riesling svizzeri monovitigno sono davvero molto rari. Il maître de chai Fabio Montalbano è riuscito a mettere in risalto il carattere del vitigno producendo un Riesling molto bevibile.

Nota di degustazione:

Giallo medio con accenti dorati. Una sottile nota esotica e un accenno di menta al limone esaltano il tipico bouquet del Riesling, che ricorda petali di rosa e frutta a nocciolo come prugne mirabelle e albicocche. L'attacco morbido lascia il posto a un'incantevole armonia di frutta che guadagna rapidamente slancio sul palato molto fresco, dove ora troviamo anche aromi di agrumi e uva spina; finale vibrante con un accenno di pepe bianco.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Zurich
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	11.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	0967219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sortenrein Riesling

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	11.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi