



## 2018 Staatsschreiber Pinot N. Barrique

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

**Abbinamenti:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese d'origine:** CH

**Regione:** Zurich

**Produttore:** Staatskellerei Zürich

**Valutazioni:**

**Vinificazione:** 18 Mesi in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Varietà d'uva:** 81% Pinot Noir, 10% Gamaret, 9% Zweigelt

**Numero di articolo:** 0969018

Bild folgt

Photo à venir

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Staatsschreiber Pinot N. Barrique**

AOC Zürich

Staatskellerei Zürich

**Origine:** CH

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** 81% Pinot Noir, 10% Gamaret, 9% Zweigelt

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vinificazione:** 18 Mesi in Barrique

**Gradazione** 14.5 %

**alcolica:**

**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.