



2021 Chardonnay

Kellermeisters Selektion, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Nota di degustazione:

Giallo chiaro con accenti verdi. Golden Delicious, agrumi e delicati fiori di camomilla al naso, pieno di energia. Attacco morbido, aromi di frutta gialla che si fondono perfettamente con gli agrumi, piacevole dolcezza di frutta e bella acidità, sfumature di miele e un accenno di marzapane sul finale.

Abbinamenti:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast Hawc, sushi e pirottini di formaggio. .

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	CH
Regione:	Zurich
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0665321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Kellermeisters Selektion
AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi