



2021 Sortenrein Sauvignon Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Un vino estivo d'abbazia

Descrizione del vino:

Con la sua gamma monovarietale, la Staatskellerei di Zurigo introduce sul mercato tre nuovi vini: Sauvignon, Gamaret e Riesling - tre varietà, tre vini prodotti con uve 100% svizzere, vinificate nella regione. Il monovitigno significa che ogni varietà d'uva può essere gustata pura e autentica nel bicchiere. L'obiettivo di questi vini è quello di evidenziare la tipicità delle varietà della regione. La Staatskellerei di Zurigo ha fatto un ottimo lavoro per mettere in risalto la specificità delle varietà d'uva e, così facendo, ha prodotto vini che è un piacere bere....

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi verdognoli. Un sentore di rabarbaro esalta il naso tipico di questo vitigno, con note di agrumi e fiori di sambuco. L'attacco dolce e fruttato è vivace, con aromi esotici di litchi e ananas. È un vino molto fruttato e vivace, con una freschezza frizzante che non vacilla fino al lungo finale leggermente minerale.

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:	CH
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0967321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sortenrein Sauvignon Blanc

Vin de Pays Suisse

Staatskellerei Zürich

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi