2022 Räuschling

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Räuschling dalla prestigiosa cantina statale di Zurigo

Descrizione del vino:
Fabio Montalbano, mctre de chai della Staatskellerei Zürich, è giustamente orgoglioso del suo Räuschling puro.
Nota di degustazione:
(st) Giallo medio con una bella lucentezza. Naso fine di camomilla, prugne mirabelle e mela cotogna, non invadente ma adeguatamente armonizzato. Al palato è bello vivace, con note agrumate accanto ai sapori di frutta gialla, sostenute da una delicata dolcezza fruttata; finale medio-lungo.
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:	Svizzera
Regione:	Zurich
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	11.5 %
Varietà d'uva:	100% Räuschling
Numero di articolo:	0663422

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Räuschling

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Räuschling
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	11.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch