



2022 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 chiaro con riflessi verdognoli. Un bouquet meravigliosamente aromatico, tipico del Sauvignon Blanc, con note di pompelmo, fiori di sambuco e un accenno di succo di rabarbaro. I marcati aromi agrumati continuano al palato, ora anche con note di lime e scorza d'arancia; vivace e con una struttura piena di finezza, con una bella dolcezza di frutta; succoso nel finale persistente.

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
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0967322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sortenrein Sauvignon Blanc

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi