



2023 Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Grande equilibrio agrodolce

Descrizione del vino:

La firma del padre fondatore Gottfried Keller è apposta su tutti i vini Staatsschreiber. La lusinghiera e fine dolcezza residua del Gewürztraminer conferisce a questo vino un'ulteriore affascinante eleganza, che si conclude con un finale di lunga durata.

Nota di degustazione:

(st) Giallo medio, con leggeri accenti rosa. Naso molto aromatico con una fine nota di noce moscata, molta frutta gialla, pera Williams, una manciata di petali di rosa e un accenno di pepe bianco. Attacco piacevolmente fresco, seguito da un frutto intenso - si confermano i sapori del palato - ora anche albicocca e pesca bianca; molto espressivo e ricco di aromi, non cede nel finale persistente, molto aromatico e fruttato-dolce.

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

Regione:

Zurich

Produttore:

Staatskellerei Zürich

Valutazioni:

Score 17.5/20

Vinificazione:

4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.5 %

Varietà d'uva:

54% Blauburgunder (Pinot Noir), 29% Riesling - Silvaner, 9% Pinot Gris, 3% Muscat Oliver, 3% Muscaris, 2% Gewürztraminer

Numero di articolo:

0147723

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige
AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	54% Blauburgunder (Pinot Noir), 29% Riesling - Silvaner, 9% Pinot Gris, 3% Muscat Oliver, 3% Muscaris, 2% Gewürztraminer
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi