



## 2023 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:** 0663423

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Räuschling**

AOC Zürich  
Staatskellerei Zürich

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