



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

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