



2024 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 di ogni 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:

Chässpätzli dell'Appenzello con panna ed erbe fresche, piatti di asparagi di stagione, piatti freddi, ceviche, tabouleh con prezzemolo fresco e limone, curry thailandese con verdure verdi e latte di cocco.

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 vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0967324

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
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi