



Etat Brut

Méthode Traditionnelle, Staatskellerei Zürich

Schweizer Schaumwein mit traditioneller Flaschengärung

Nota di degustazione:

Die feine Perlage duftet nach Äpfeln und Birnen. Im Gaumen zeigen sich noble Brothefe- und Röstaromen, gepaart mit einer dezenten Mandelnote. Ein Schaumwein voller Eleganz, Frische und Rasse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Zurich
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	36 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	03282--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Etat Brut

Méthode Traditionnelle
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren