



Akkurat Weiss

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Zürcher Genuss für jeden Tag

Beschreibung:

Sympathischer, blumig duftender Zürcher Regionalwein für unkomplizierten Jeden-Tag-Trinkspass. Perfekt als Sommer-Apéro!

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit einem rosa Schimmer. Eine frischfruchtige Nase mit Düften nach kleinen, roten Kirschen, Agrumen, aber auch Muskat und weißen Holunderblüten. Ein feinfruchtiger Gaumen, präzise vinifiziert, der eine frische Frucht präsentiert, nun auch Pfirsich und etwas Ananas, unterlegt von einer angenehmen Fruchtsüße; vibrierendes Finale.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Staatskellerei Zürich

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 70% Gamay, 20% Riesling - Silvaner, 5% Muscat Oliver, 5% Gewürztraminer

Artikelnummer: 0708521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Akkurat Weiss

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	70% Gamay, 20% Riesling - Silvaner, 5% Muscat Oliver, 5% Gewürztraminer
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.