



2018 Akkurat Weiss

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Charmant, sommerlich, regional

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Der weisse, frischfruchtige Akkurat wird im Stahltank als Assemblage aus den Sorten Pinot Noir und Riesling-Sylvaner angebaut. Lachsrot. In der Nase zeigt er eine dezente Pfirsichnote. Der Gaumen präsentiert einen frisch-fruchtigen Auftakt begleitet von reifen Quitten und gelben Pflaumen. Im ausgewogenen Finale kommt die gelungene Balance von süß und sauer wunderbar zur Geltung.

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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 17/20
Herstellung:	5 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Traubensorte(n):	Pinot Noir, Riesling - Sylvaner, Chardonnay, Muscat
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0708518075C6200

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Akkurat Weiss

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 17/20
Traubensorte(en): Pinot Noir, Riesling - Silvaner, Chardonnay,
Muscat
Trinkreife: Jetzt bis 2021
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 5 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren