



2021 Sortenrein Riesling

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Frischfruchtiger Riesling aus dem Klosterkeller

Beschreibung:

Mit der Sortenrein-Linie bringt die Staatskellerei Zürich drei neue Weine auf den Markt: Sauvignon Blanc, Gamaret und Riesling – drei Sorten, drei Weine aus 100% Schweizer Trauben, die in der Region vinifiziert werden. Sortenrein bedeutet, dass sich die jeweilige Rebsorte unvermischt und unverfälscht im Glas entfalten kann. Das Ziel war, mit diesen Weinen das Typische der Sorten aus der Region zu zeigen. Es ist der Staatskellerei sehr gut gelungen, das Besondere der Sorten zu betonen, gleichzeitig aber auch Weine zu produzieren, die viel Trinkfreude bereiten.

Degustationsnotiz:

Glänzendes, mittleres Gelb. Viel gelbe Frucht, gepaart mit einem leicht exotischen Touch, an Mango und Zitronengras erinnernd, auch etwas Quittengelée. Weicher Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken und facettenreichen Frucht, nun auch Aprikosengelee und einige mineralische Noten, unterlegt von einer passenden Säure; leicht salziges, anhaltendes Finale

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Zürich
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0967221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sortenrein Riesling

AOC Zürich

Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren