



## 2023 Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Tolle Süß-Säure-Balance

### **Beschreibung:**

Die Unterschrift des Gründungsvaters Gottfried Keller prangt auf allen Staatsschreiber Weinen. Die schmeichelnde, feine Restsüsse des Gewürztraminers verleiht diesem Wein zusätzlich eine charmante Eleganz, welche in einem lange nachklingenden Finale endet.

### **Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelb, leicht rosafarbene Akzente. Ein sehr aromatisches Nasenbild mit einer feinen Muskatnote, viel gelber Frucht, Williamsbirne, einer Handvoll Rosenblättern und einem Hauch weissem Pfeffer. Ein angenehm frischer Auftakt, abgelöst von einer intensiven Frucht – die Aromen des Gaumens bestätigen sich – nun auch etwas Aprikose und weisse Pfirsich; sehr ausdrucksstark und von voller Aromatik, nicht nachlassend im anhaltenden, sehr aromatischen und fruchtsüßen Finish.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Zürich
<b>Produzent:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	54% Blauburgunder (Pinot Noir), 29% Riesling - Silvaner, 9% Pinot Gris, 3% Muscat Oliver, 3% Muscaris, 2% Gewürztraminer
<b>Artikelnummer:</b>	0147723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Staatsschreiber**

Cuvée Blanc Prestige  
AOC Zürich  
Staatskellerei Zürich

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):** Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 54% Blauburgunder (Pinot Noir), 29% Riesling -  
Silvaner, 9% Pinot Gris, 3% Muscat Oliver, 3%  
Muscaris, 2% Gewürztraminer  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 4 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren