



2023 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:

Hellgelb, grünliche Akzente. Zitrische Noten vermählen sich mit einer feinen Exotik, Limetten, Litschi und eine Spur Ingwer, auch etwas reife Aprikose. Der Auftakt zeigt eine dezente Fruchtsüsse, aromatisch an Yuzu und Zitronenzeste erinnernd, auch etwas Ananas, saftig und gradlinig; einige mineralische Akzente im facettenreichen 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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Zürich
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5 %
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0967223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sortenrein Riesling

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren