



2023 Sortenrein Riesling

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Un Riesling abbaziale fragile e fruttato

Descrizione del vino:

Con la sua gamma monovarietale, la Staatskellerei di Zurigo introduce sul mercato tre nuovi vini: Sauvignon, Gamaret e Riesling - tre varietà, tre vini prodotti con uve 100% svizzere, vinificate nella regione. Il monovitigno significa che ogni varietà d'uva può essere gustata pura e autentica nel bicchiere. L'obiettivo di questi vini è quello di evidenziare la tipicità delle varietà della regione. La Staatskellerei di Zurigo ha fatto un ottimo lavoro per mettere in risalto la specificità delle varietà d'uva, e così facendo ha prodotto vini che sono un piacere da bere....

Nota di degustazione:

(st) Colore giallo chiaro, con accenti verdognoli. Note agrumate si mescolano a un fine esotismo, lime, litchi e un accenno di zenzero, anche qualche albicocca matura. L'attacco mostra una sottile dolcezza fruttata, che ricorda aromaticamente lo yuzu e la scorza di limone, anche un po' di ananas, succoso e diretto; alcuni accenti minerali nel finale sfaccettato.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Zurich
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	11.5 %
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	0967223

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sortenrein Riesling

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	11.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi