



2023 Sortenrein Sauvignier gris

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich, Bio Suisse Knospe (CH-BIO-038)

Una scoperta!

Descrizione del vino:

2023 Sauvignier gris monovitigno, AOC Zurigo, Bio Suisse Il Sauvignier gris certificato Bio Suisse della Staatskellerei Zürich è molto corposo e ricco, ma è anche sostenuto da una piacevole nota di freschezza.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Zurich
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Sauvignier gris
Numero di articolo:	1155023

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sortenrein Sauvignier gris

AOC Zürich

Staatskellerei Zürich

Bio Suisse Knospe (CH-BIO-038)

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignier gris
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi