



2006 Vintage

Zürcher Likörwein, Staatskellerei Zürich

Der rare «Portwein» aus der Schweiz

Nota di degustazione:

Dunkles Rubinrot. Feiner Zimtduft, süsslich-nussige Aromatik, getrocknete Orange, Nougat und Schokonoten im feinherben Gaumen. Fruchtiges Aromaspiel im Finale.

Abbinamenti:

Hartkäse oder leichtsüssen Dessertvariationen nach dem Essen.

Consigli per il consumo:

Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

Paese d'origine:	Svizzera
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 17/20
Gradazione alcolica:	18.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0644606

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vintage

Zürcher Likörwein
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt trinkreif
Gradazione alcolica:	18.0 %
Servizio:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.