



'''

## 2015 Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige, Zürich AOC, Staatskellerei Zürich

<b>Beschreibung:</b>	
<b>Degustationsnotiz:</b>	
<b>Herstellung:</b>	6 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Zürich
<b>Traubensorte(n):</b>	70% Pinot Noir, 20% Riesling - Silvaner, 5% Gewürztraminer, 5% Muscat
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Passt zu:</b>	Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren
<b>Trinkreife:</b>	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
<b>Produzent:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Originalgebinde:</b>	6er Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0147715075C6200

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

### **2015 Staatsschreiber**

Cuvée Blanc Prestige

Zürich AOC

Staatskellerei Zürich

<b>Herkunft:</b>	Schweiz, Zürich
<b>Bewertung:</b>	
<b>Traubensorte(n):</b>	70% Pinot Noir, 20% Riesling - Silvaner, 5% Gewürztraminer, 5% Muscat
<b>Trinkreife:</b>	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	6 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren