

## 2011/12 État Brut

**SCHAUMWEIN/VIN MOUSSEUX/MÉTHODE  
TRADITIONNELLE, AOC ZÜRICH**

Nach der traditionellen Flaschengärung ruhte der Wein über drei Jahre bis zum Dégorgement im alten Gewölbekeller der Staatskellerei Zürich.

**DEGUSTATIONSNOTIZ** Die feine Perlage duftet nach Äpfeln und Birnen. Im Gaumen zeigen sich noble Brothefe- und Röstaromen mit dezenten Nuancen von Mandeln. Unverschämt stilvoll. Eine Überraschung voller Eleganz, Frische und Rasse!

**TRAUBENSORTE** Pinot Noir.

**PASST ZU** Aperitif, mediterranem Buffet und Fischgerichten.

**TRINKTEMPERATUR** 8–10°C.

**LAGERFÄHIGKEIT** bis 2020.

**PREIS** CHF 28.00/75cl.

**PERSÖNLICHE NOTIZEN:**

---

---

---

