



Compleo Schaumwein Rosé

Vin de Table Suisse, Staatskellerei Zürich

Verführerisch im Bouquet, lebendig und frisch am Gaumen

Beschreibung:

Die beliebte Compleo-Linie aus der Staatskellerei Zürich ist um einen rosa Schaumwein reicher. Der Compleo Schaumwein Rosé bringt Pinot Noir reinsortig ins Glas – elegant und lebendig. Zartrosa in der Farbe, modern in der Stilistik und unkomplizierten Trinkspass bietend, überzeugt er mit feiner Perlage. Ideal zum Apéro, zu festlichen Anlässen oder einfach, um dem Moment einen prickelnden Twist zu verleihen.

Aromenprofil:

Ein leuchtendes Rosa. Die Nase verführt mit fruchtigen Noten von Himbeeren und Erdbeeren, ergänzt durch zarte florale Akzente. Am Gaumen präsentiert er sich leicht und weich, mit einer intensiver, aromatischen Fruchtigkeit.

Passt zu:

Prickelnder Genuss zu Blätterteiggebäck, geräucherter Forelle und Sbrinzwürfeln. Ebenso passend zu kalten Platten und zum Apéro.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	11560--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Compleo Schaumwein Rosé

Vin de Table Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.