



Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Pure Eleganz bis zum letzten Schluck

Beschreibung:

Der Compleo ist eine harmonisch balancierte Cuvée aus Pinot Noir, Gamaret und Cornalin. Der saftig-fruchtige Erfolgsrotwein der Staatskellerei Zürich ist nicht nur ein erstklassiger und authentischer Begleiter der Schweizer Küche, sondern macht auch als Solist eine formidable Figur.

Aromenprofil:

Leicht durchscheinendes Rubinrot mit schönem Glanz. Ein sehr vinöses, von viel roter Beerenfrucht geprägtes Bouquet, an rote Kirschen und Preiselbeergelée erinnernd, auch etwas Lebkuchenwürze und einige blumige Noten. Sehr samtiger Auftakt mit einer Frucht, welche den Gaumen sanft umschmeichelt, nun auch Himbeeren und kleine Walderdbeeren, dahinter einige Grafitnoten und etwas Caramel; druckvolles, charmantes Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tatar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Schweiz
Produzent: Staatskellerei Zürich
Alkoholgehalt: 12.5%
Artikelnummer: 0700124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft: Schweiz
Ratings: Score 18/20
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.