

Akkurat Rot

Staatskellerei Zürich

Innovation aus der Staatskellerei Zürich

Beschreibung:
Der rote Akkurat ist ein klassischer Blauburgunder aus 100% Pinot-Noir-Trauben, im Stahltank ausgebaut und drei Monate im grossen Holzfass vinifiziert.
Aromenprofil:
Rubinrot, leicht durchscheinend. Rotbeerige Nase, an Erdbeeren und reife Himbeeren erinnernd, ergänzt durch süsses Caramel und einen Hauch Lebkuchenwürze, schliesslich etwas Lakritze. Sehr samtiger Gaumen, der sich mit einer feinen Fruchtaromatik präsentiert, nun auch Kirschen und Preiselbeergelée, passend aufeinander abgestimmt und unterlegt von einer dezenten Frische, sehr präzis vinifiziert; die beerige Aromatik führt ins wärmende, anhaltende Finale.
Passt zu:
Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Weichkäse, kalten Fleischplatten sowie Quiche und Schinken im Brotteig. Auch passend zu Grillwürsten und grilliertem Fisch.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	0709524

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Akkurat Rot

Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch