



Compleo Cuvée Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Kundenliebling aus der Staatskellerei

Beschreibung:

Einer der beliebtesten Weissweine der hoch angesehenen Staatskellerei Zürich. Sehr harmonisch und fruchtbetont und ein schöner Begleiter zu Salaten, kalten Platten und Süsswasserfisch.

Aromenprofil:

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Eine ausgesprochen aromatische Nase mit einerseits blumigen Noten aber auch einem Touch Exotik: Ananas, Mirabellen und Golden Delicious, etwas Kamille und weissem Pfeffer. Viel ausdrucksvolle gelbe Frucht am Gaumen, nun auch Sommermelone, Limette und etwas Zitronenminze, sehr gekonnt aufeinander abgestimmt und mit einer passenden Frischenote unterlegt; eine zarte Fruchtsüsse im aromatisch anhaltenden, eleganten Finale.

Passt zu:

Zürcher Geschnätzeltlem mit Rösti, Käsefondue oder Raclette, Pilzrisotto, gebratenen Süsswasserfischen, Geflügelgerichten mit hellen Saucen oder asiatisch inspirierter Küche.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Staatskellerei Zürich

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 84% Pinot Gris, 16% Chardonnay

Artikelnummer: 0700325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Compleo Cuvée Blanc

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	84% Pinot Gris, 16% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.