



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.

Degustationsnotiz:

Brillantes Rubinrot von mittlerer Intensität. Ein offenes Nasenbild, das an Kirschen und Himbeeren erinnert, ergänzt durch eine feine Zimtwürze, Tarte brûlée und etwas weissen Pfeffer. Am Gaumen von bezaubernder Crémigkeit und einer Explosivität, die sich nach und nach aufbaut: nun auch reife Pflaumen, rote Johannisbeeren und zarte Veilchennoten; insgesamt samtig und ausdrucksstark, mit einem sehr stimmigen, fruchtbetonten Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	48% Pinot Noir, 39% Gamaret, 13% Cornalin
Artikelnummer:	0700117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	48% Pinot Noir, 39% Gamaret, 13% Cornalin
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.