



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:

Strahlendes Rubinrot. Eine feinfruchtige Nase, die Noten nach roten Kirschen und Preiselbeeren offenbart, dahinter einige Würznoten und Akzente von Edelholz. Am Gaumen ausgesprochen einnehmend, geschmeidig, mit bezaubernden rotbeerigen Fruchtnoten, auch Caramel und einige pfeffrigen Noten, sehr intensiv; eine angenehme Fruchtsüsse begleitet das ausdrucksstarke, elegante Finale. Ein Gaumenschmeichler mit Würze.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Ausbau:	7 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	49% Pinot Noir, 40% Gamaret, 11% Cornalin
Artikelnummer:	0700118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	49% Pinot Noir, 40% Gamaret, 11% Cornalin
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.