



Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Ein sicherer Wert im besten Sinne des Wortes

Beschreibung:

Der Compleo ist eine harmonisch balancierte Cuvée aus Pinot Noir, Gamaret und Syrah. Der saftigfruchtige 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, auch verblühte Rosenblätter, etwas Veilchen und Zimt. Am Gaumen von bezaubernder Crémigkeit und einer Fruchtaromatik, die sich nach und nach aufbaut: nun auch reife Pflaumen, rote Johannisbeeren und etwas Gewürznelke, rund und facettenreich, 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:

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: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 60% Pinot Noir, 36% Gamaret, 4% Syrah

Artikelnummer: 0700121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 36% Gamaret, 4% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.