



Compleo Cuvée Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Raffinierter Apérowein 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.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Ein duftiges Bouquet, das an weisse Blüten und getrocknete Aprikosen erinnert, dahinter auch eine Spur weisser Pfeffer und frische zitrische Noten. Ein fruchtsüsser Auftakt, abgelöst von einer einnehmenden Frucht, nun auch Limetten, Orangenzesten und etwas Ananas, sehr ausgewogen und saftig; stimmiges Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Staatskellerei Zürich

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 86% Pinot Gris, 14% Chardonnay

Artikelnummer: 0700321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Compleo Cuvée Blanc

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	86% Pinot Gris, 14% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.