



Akkurat Rot

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Perfekt zur kalten Platte oder in geselliger Runde

Beschreibung:

Der rote Akkurat ist ein klassischer Blauburgunder aus 100% Pinot-Noir-Trauben, im Stahltank ausgebaut und drei Monate im grossen Holzfass vinifiziert.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, leicht durchscheinend. Rotbeerige Nase, an Erdbeeren und reife Himbeeren erinnernd, ergänzt durch süsses Caramel und einen Hauch Lebkuchenwürze, schliesslich etwas Lakritze. Sehr samtiger Gaumen, der sich mit einer feinen Fruchtaromatik präsentiert, nun auch Kirschen und Preiselbeergelée, passend aufeinander abgestimmt und unterlegt von einer dezenten Frische, sehr präzise vinifiziert; die beerige Aromatik führt ins wärmende, anhaltende Finale.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Weichkäse, kalten Fleischplatten sowie Quiche und Schinken im Brotteig. Auch passend zu Grillwürsten und grilliertem Fisch.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Staatskellerei Zürich

Ausbau: 8 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Blauburgunder (Pinot Noir)

Artikelnummer: 0709521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Akkurat Rot

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren