Compleo Schaumwein

Vin de Table Suisse, Staatskellerei Zürich

Edler Schäumer aus der Schweiz

Beschreibung:
Der Compleo Secco ist die ideale Ergänzung zum roten Compleo Cuvée Noir und zum weissen Compleo Pinot Gris. Auch der Schaumwein ist unkompliziert, passt zu jeder Gelegenheit und wurde speziell für ein junges, modernes Publikum gekeltert, das regionale Produkte schätzt.

Aromenprofil:
Im Glas präsentiert sich der Compleo Secco in strahlendem Hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase zeigen sich feine Noten von vollreifem Apfel, Birne und Toastbrot, im Gaumen spielen weisser Pfirsich, Pflaume, Quitte und feine Mandeltöne.

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Blätterteiggebäck, geräuchterter Forelle und Sbrinzwürfeln. Ebenso passend zu kalten Platten und zum Apéro.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 30% Müller-Thurgau, 10% Muscat
Artikelnummer:	08555--

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Compleo Schaumwein

Vin de Table Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20, AWC Vienna Gold/1
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 30% Müller-Thurgau, 10% Muscat
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch