



## Compleo Rosé

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Der Bestseller-Rosé mit Spassgarantie

### **Beschreibung:**

Lang ist die Geschichte der Staatskellerei Zürich, aber auf Tradition zu setzen reicht nicht. Unter der Leitung von Geschäftsführer Christoph Schwegler wurden langjährige Beziehungen mit Weinbauern aus 26 Zürcher Gemeinden aufgebaut. Der Kellermeister Jan Amann hat naturnahen Anbau etabliert und eine strenge Qualitätskontrolle der angelieferten Trauben eingeführt. Denn die Grundlage für guten Wein entsteht im Weinberg. Und im Zeitalter der Klimaveränderung gilt das Zürcher Umland als zukunftssträchtige Cool Climate Area.

### **Degustationsnotiz:**

Rosafarben, von kräftiger Intensität. Ein sehr vinöses Bouquet, das Noten von roten Kirschen und kleinen, wilden Erdbeeren offenbart, auch etwas Zimt und ein Hauch Nougat. Weicher Auftakt, abgelöst von einer kraftvollen Aromatik, wiederum rotfruchtig geprägt, auch Mandarinenzeste, reife Erdbeeren und etwas weisser Pfeffer, unterlegt von einer passenden Fruchtsüsse; charmantes, gekonnt abgestimmtes Finale.

### **Passt zu:**

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Staatskellerei Zürich

**Ausbau:** 5 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2027

**Rebsorte(n):** 76% Gamay, 16% Cabernet Jura, 8% Blauburgunder (Pinot Noir)

**Artikelnummer:** 0858024

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Compleo Rosé

Vin de Pays Suisse  
Staatskellerei Zürich

**Herkunft:** Schweiz  
**Ratings:** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 76% Gamay, 16% Cabernet Jura, 8%  
Blauburgunder (Pinot Noir)  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 5 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 12.5%  
**Servier:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren