



**Compleo
Secco
Staatskellerei Zürich
VDP**

Der Compleo Secco ist unkompliziert, passt zu jeder Gelegenheit und wurde speziell für ein junges, modernes Publikum gekeltert, das regionale Produkte schätzt.

Herkunft: Schweiz
Rebsorte: Pinot Noir, Müller-Thurgau, Muscat
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 12% vol
Serviertemperatur: 6–10°
Jetzt trinkreif
Bewertungen: Score 17/20
Artikelnummer: 08555



**2021 Compleo
Cuvée Blanc
Staatskellerei Zürich
VDP**

Die weisse Cuvée Compleo des Kellermeisters Fabio Montalbano ist eine aromatische, jedoch keineswegs aufdringliche Allrounderin. Sie ist ein idealer Apérowein, harmonisiert aber auch mit leichten Gerichten.

Herkunft: Schweiz
Rebsorte: Pinot Gris, Chardonnay
Ausbau: 4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 12% vol
Serviertemperatur: 8–10°
Trinkreife: Jetzt bis 2024
Bewertungen: Score 17.5/20
Artikelnummer: 0700321



**2021 Compleo
Cuvée Noire
Staatskellerei Zürich
VDP**

Der Compleo ist eine harmonisch balancierte Cuvée. Der saftig-fruchtige Erfolgsrotwein der Staatskellerei Zürich ist nicht nur ein erstklassiger und authentischer Begleiter der Schweizer Küche, sondern macht auch als Solist eine formidable Figur.

Herkunft: Schweiz
Rebsorte: Pinot Noir, Gamaret, Syrah
Ausbau: 7 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 12,5% vol
Serviertemperatur: 15–17°
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Bewertungen: Score 18/20
Artikelnummer: 0700121