



Compleo Secco

Vin de Pays 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.

Degustationsnotiz:

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, geräucherter Forelle und Sbrinzwürfeln. Ebenso passend zu kalten Platten und zum Apéro.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 17/20, AWC Vienna Gold/1
Ausbau:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 30% Müller-Thurgau, 10% Muscat
Artikelnummer:	08555--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Compleo Secco

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17/20, AWC Vienna Gold/1
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 30% Müller-Thurgau, 10% Muscat
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren