



"Ein Traum zu Hartkäse oder leicht süssen Dessertvariationen"

## 2012 Escuro

AOC Zürich, Likörwein, Staatskellerei Zürich

<b>Degustationsnotiz:</b>	Dunkles Rubinrot. Feiner Zimtduft, süsslich-nussige Aromatik, getrocknete Orange, Nougat und Schokonoten im feinherben Gaumen. Fruchtiges Aromaspiel im Finale.
<b>Herstellung:</b>	36 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Pinot Noir
<b>Alkoholgehalt:</b>	19.0 %
<b>Passt zu:</b>	Hartkäse oder leicht süssen Dessertvariationen nach dem Essen
<b>Service:</b>	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Produzent:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Originalgebinde:</b>	12er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0644612037C7200

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Escuro**

AOC Zürich  
Likörwein  
Staatskellerei Zürich

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):** Score 17/20  
**Traubensorte(en):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 36 Monate in Barrigue  
**Alkoholgehalt:** 19.0 %  
**Service:** Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.