



## 2012 Escuro

AOC Zürich, Likörwein, Staatskellerei Zürich

Ein Traum zu Hartkäse oder leicht süssen Dessertvariationen

**Degustationsnotiz:**

Dunkles Rubinrot. Feiner Zimtduft, süsslich-nussige Aromatik, getrocknete Orange, Nougat und Schokonoten im feinherben Gaumen. Fruchtiges Aromaspiel im Finale.

**Passt zu:**

Hartkäse oder leicht süssen Dessertvariationen nach dem Essen

**Servierempfehlung:**

Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Zürich
<b>Produzent:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Ausbau:</b>	36 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	19.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0644612

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Escuro**

AOC Zürich  
Likörwein  
Staatskellerei Zürich

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	36 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	19.0 %
<b>Service:</b>	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.