



## 2017 Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Pure Eleganz bis zum letzten Schluck

### **Beschreibung:**

Der Compleo ist eine harmonisch balancierte Cuvée aus Pinot Noir, Gamaret und Cornalin. 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.

### **Degustationsnotiz:**

Brillantes Rubinrot von mittlerer Intensität. Ein offenes Nasenbild, das an Kirschen und Himbeeren erinnert, ergänzt durch eine feine Zimtwürze, Tarte brûlée und etwas weissen Pfeffer. Am Gaumen von bezaubernder Crémigkeit und einer Explosivität, die sich nach und nach aufbaut: nun auch reife Pflaumen, rote Johannisbeeren und zarte Veilchennoten; insgesamt samtig und ausdrucksstark, mit einem sehr stimmigen, fruchtbetonten Finale.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Produzent:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Rebsorte(n):</b>	48% Pinot Noir, 39% Gamaret, 13% Cornalin
<b>Artikelnummer:</b>	0700117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse  
Staatskellerei Zürich

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 48% Pinot Noir, 39% Gamaret, 13% Cornalin  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2024  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 10 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.