



2015 Pankraz Prestige Barrique

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Burgundische Finesse aus der Staatskellerei Zürich

Beschreibung:

Der Pankraz ist die grosse Rotwein-Erfolgsgeschichte der Staatskellerei Zürich. Der Premium-Pinot-Noir wird 12 Monate in Barriquen ausgebaut und begeistert selbst Burgund-Liebhaber.

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.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Zürich
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0379415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pankraz Prestige Barrique

AOC Zürich

Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.