



## 2018 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:**

Strahlendes Rubinrot. Eine feinfruchtige Nase, die Noten nach roten Kirschen und Preiselbeeren offenbart, dahinter einige Würznoten und Akzente von Edelholz. Am Gaumen ausgesprochen einnehmend, geschmeidig, mit bezaubernden rotbeerigen Fruchtnoten, auch Caramel und einige pfeffrigen Noten, sehr intensiv; eine angenehme Fruchtsüsse begleitet das ausdrucksstarke, elegante Finale. Ein Gaumenschmeichler mit Würze.

### **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>	7 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	49% Pinot Noir, 40% Gamaret, 11% Cornalin
<b>Artikelnummer:</b>	0700118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse  
Staatskellerei Zürich

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	49% Pinot Noir, 40% Gamaret, 11% Cornalin
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	7 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.