2016 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.
Degustationsnotiz:
Glänzendes Rubin, etwas aufgehellter Rand. Saftige, rote Kirschen und rote Johannisbeeren in der fruchtgeprägten Nase, dahinter einige Brotkrustentöne und etwas Zimt. Am Gaumen fällt die schöne Saftigkeit dieses Pinot Noirs auf, wiederum viel rote Beerenfrucht, präzis abgestimmt und von guter Intensität, mit samtenen Gerbstoffen unterlegt; dezente Röstaromen führen ins anhaltende 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.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Zürich
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0379416

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pankraz Prestige Barrique

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch