



## 2019 Compleo Cuvée Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Unbeschwerter Genuss aus der Zürcher Qualitätsschmiede

### **Beschreibung:**

Die weisse Cuvée Compleo des Kellermeisters Fabio Montalbano ist eine aromatische, jedoch keineswegs aufdringliche Allrounderin. Sie ist ein idealer Apérowein, harmonisiert aber auch mit leichten Gerichten. So unbeschwert fruchtbetont, wie die raffinierte Mariage von Pinot Gris und Chardonnay daherkommt, lässt sie uns bereits ein bisschen vom nahenden Frühling träumen.

### **Degustationsnotiz:**

Strahlendes Gelb, goldene Akzente. Eine sehr elegante, wohlduftende Nase nach weissem Blütenduft, Stachelbeeren, aber auch einem Touch Honig und weissem Pfeffer. Viel ausdrucksvolle gelbe Frucht am Gaumen, nun auch Sommermelone, Mirabellen und Agrumen, sehr gekonnt aufeinander abgestimmt und mit einer passenden Frischenote unterlegt; eine zarte Fruchtsüsse im aromatisch anhaltenden Finale.

### **Passt zu:**

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Zürich
<b>Produzent:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	4 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Pinot Gris, 30% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0700319

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Compleo Cuvée Blanc**

Vin de Pays Suisse  
Staatskellerei Zürich

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Pinot Gris, 30% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren