



## 2019 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:**

Rubinrot, leicht durchscheinend. Eine rotbeerig geprägte Nase, die Aromen nach Erdbeeren, Kirschen und würzigen Noten freisetzt, etwas Pain d'épices und Sternanis, auch feinstes Nougat und Mokka. Viel Schmelz und ein rundes Mundgefühl zeichnen die fruchtbetonte Gaumenaromatik aus, nun auch rote Johannisbeeren und schwarzer Pfeffer, sehr explosiv, ergänzt durch eine passende Fruchtsüsse; stimmiger Abgang.

**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> | 13.0 %                                    |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026                            |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 50% Pinot Noir, 38% Gamaret, 12% Cornalin |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0700119                                   |

## 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>   | 50% Pinot Noir, 38% Gamaret, 12% Cornalin   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 7 Monate in Grossholz   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |