



2020 Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Ein sicherer Wert im besten Sinne des Wortes

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:

Glänzendes Rubin, etwas durchscheinend. Köstliche Noten nach Waldbeeren, an Heidelbeeren und Himbeeren erinnernd, eine Spur Unterholz auch, dann Milkschokolade und etwas Malz. Ein weicher, cremiger Auftakt, abgelöst von viel rot- und schwarzbeeriger Frucht, nun auch Kirschen und süßes Caramel, sehr fein abgestimmt und samtig, die passende Extraktsüsse vermittelt dieser Cuvée viel Trinkgenuss; andauernd aromatisch im langen, saftigen 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
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	50% Pinot Noir, 37% Gamaret, 13% Cornalin
Artikelnummer:	0700120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Pinot Noir, 37% Gamaret, 13% Cornalin
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.