



## 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Produzent:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Pinot Noir, 37% Gamaret, 13% Cornalin
<b>Artikelnummer:</b>	0700120

## 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, 37% Gamaret, 13% Cornalin
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.