

2011 Pinot Noir Tête de Cru

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Facettenreich und tiefgründig: der 100%ige Pinot Noir der Staatskellerei Zürich.

Degustationsnotiz:
Auge: purpur mit robinroten Reflexen. Nase: noble Waldbeerennote, Zimtzwetschgen, Nuancen von Holunder und Marzipan. Gaumen: berauschendes, vielschichtiges Bouquet, nobler Tee und feine Röstnoten. Samtiger Gaumenauftakt. Kompakte Tannine in der jugendlichen Mitte. Der Wein zeigt bereits beachtiche Finesse zwischen Körper, Substanz und Charakter. Viel Potenzial versprechendes Finale. Ein Pinot Noir-Superstar!

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

Servierempfehlung:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Zürich
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Falstaff 92/100, Score 18/20
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Traubensorte(n):	100% Pinot Noir
Originalgebinde:	6er-Holzkiste
Artikelnummer:	0653611075B6200

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, 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

Pinot Noir Tête de Cru

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Falstaff 92/100, Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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