



2014 Pankraz Prestige Barrique

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Burgundische Finesse aus der Staatskellerei Zürich

Beschreibung:

Der Pankraz ist die grosse Rotwein-Erfolgsgeschichte der Staatskellerei Zürich. Der Premium-Pinot-Noir wird 12 Monate in Barriquen ausgebaut und begeistert selbst Burgund-Liebhaber.

Degustationsnotiz:

Durchscheinendes Rubinrot. Eine sehr elegante, ausdrucksstarke Nase nach kleinen, roten Waldbeeren, etwas Zimt, einer dezenten Rauchnote und dem Duft frisch gebackenen Ruchbrots. Am Gaumen von explosiver Frucht, nun auch rote Johannisbeeren und Kirschen, unterlegt von einer passenden Frischenote; die Tannine sind gekonnt eingebunden, eine feinschmelzende Note im anhaltenden Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnätzelttem, 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
Region:	Zürich
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	100% Pinot Noir
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0379414075C6200

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pankraz Prestige Barrique

AOC Zürich

Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.