



Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

L'élégance à l'état pur jusqu'à la dernière gorgée

Description:

Le Compleo est un assemblage très bien équilibré de Pinot Noir, de Cornalin et de Gamaret. Ce vin rouge très apprécié de la Staatskellerei Zürich est charnu et fruité. Non seulement il accompagne à merveille et avec authenticité la cuisine suisse, mais il se déguste aussi formidablement bien seul.

Profil aromatique:

Rouge rubis légèrement translucide d'un bel éclat. Bouquet très vineux, marqué par les petits fruits rouges, rappelant les cerises rouges et la gelée d'airelles, sur des touches de pain d'épices et quelques notes florales. Le fruit caresse le palais dans l'attaque très veloutée, aux arômes de framboises et de petites fraises des bois, sur des nuances de graphite et un peu de caramel; finale agréablement puissante.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Staatskellerei Zürich

Vol. alcool: 12.5%

N° article: 0700124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft: Suisse
Notation: Score 18/20
Vol. alcool: 12.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.