MÖVENPICK
VINS



Akkurat Rot

Staatskellerei Zürich

Une innovation issue de la Staatskellerei Zürich

Description:
Le rouge Akkurat est un Pinot Noir classique issu à 100% de raisins de pinot noir, élevé en cuves d'acier inoxydable et vinifié 3 mois en grands fûts de bois.
Profile aromatique:
Rouge rubis, légèrement translucide. Nez de baies rouges, rappelant les fraises et les framboises mûres, sur des nuances de caramel doux, un soupçon de pain d'épices et un souffle de réglisse. Beaux arômes fruités dans le palais très velouté aux notes de cerises et de la gelée d'airelles rouges, se mêlant harmonieusement, fraîcheur discrète et vinification très précise; les baies mènent à une finale chaleureuse et persistante.
Va bien avec:
Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.
Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges fruités, nous recommandons une température de service de 14 à 16 °C.

Pays d'origine:	Suisse
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Fabrication:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	13.0%
Raisins:	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
N° article:	0709524

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

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Akkurat Rot

Staatskellerei Zürich

Pays d'origine:	Suisse
Classifications:	Score 17.5/20
Raisins:	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	6 Mois en Cuve inox
Teneur en alcool:	13.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges fruités, nous recommandons une température de service de 14 à 16 °C.

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