



Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Pure élégance jusqu'à la dernière gorgée

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis brillant. Nez légèrement fruité, révélant des notes de cerises rouges et d'airelles, suivies de touches épicées et d'accents de bois précieux. En bouche, il est très engageant, souple, avec des notes envoûtantes de baies rouges, également du caramel et quelques notes poivrées, très intense ; une agréable douceur fruitée accompagne la finale expressive et élégante.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Staatskellerei Zürich

Elevage: 7 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 49% Pinot Noir, 40% Gamaret, 11% Cornalin

Artikelnummer: 0700118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	49% Pinot Noir, 40% Gamaret, 11% Cornalin
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.