



Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Une valeur sûre dans le meilleur sens du terme

Beschreibung:

Le Compleo est un assemblage très bien équilibré de Pinot Noir, de Gamaret et de Syrah. 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 d'intensité moyenne. Nez ouvert rappelant les cerises et les framboises, sur des touches de pétales de rose fanés, de violette et de cannelle. Bouche d'une onctuosité gourmande qui développe peu à peu des arômes de fruits, prunes mûres, groseilles rouges et un peu de clou de girofle. Rond et complexe, avec une finale fruitée très harmonieuse.

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: 12.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 60% Pinot Noir, 36% Gamaret, 4% Syrah

Artikelnummer: 0700121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	60% Pinot Noir, 36% Gamaret, 4% Syrah
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Foudre
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.