



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 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 légèrement translucide d'un bel éclat. Bouquet très vineux, marqué par les petits fruits rouges, cerises rouges et gelée d'airelles, avec un souffle de pain d'épices et quelques notes florales. Attaque très veloutée avec un fruit qui caresse le palais, framboises et des petites fraises des bois, sur des touches de graphite et un peu de caramel; finale puissante et pleine de charme.

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: jusqu'en 2029

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

Artikelnummer: 0700122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Suisse
Notation:	Grand Prix du Vin Suisse Gold/, Score 18/20
Cépage(s):	60% Pinot Noir, 36% Gamaret, 4% Cornalin
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.