



Compleo Schaumwein

Vin de Table Suisse, Staatskellerei Zürich

Prestigieuses bulles suisses

Description:

Un vin effervescent très séduisant, magnifiquement fruité et facile à boire. Idéal pour faire pétiller l'apéritif et égayer vos fêtes.

Profil aromatique:

Dans le verre le Compleo Secco se présente avec de beaux reflets jaunes clairs. Nez de pommes bien mûres, de poires et de pain toasté. Saveurs de pêches blanches, de prunes et de coings mêlées à de belles notes d'amandes.

Va bien avec:

Nous recommandons ce vin avec des feuilletés, de la triute fumée et des dés de Sbrinz. Il est aussi parfait pour l'apéro ou en accompagnement de plats froids.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Staatskellerei Zürich

Fabrication: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 12.0%

Prêt à boire: À l'apogée

Raisins: 60% Pinot Noir, 30% Müller-Thurgau, 10% Muscat

N° article: 08555--

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Compleo Schaumwein

Vin de Table Suisse
Staatskellerei Zürich

Pays d'origine: Suisse
Classifications: Score 17.5/20, AWC Vienna Gold/1
Raisins: 60% Pinot Noir, 30% Müller-Thurgau, 10% Muscat
Prêt à boire: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: en Cuve inox
Teneur en alcool: 12.0%
Température: Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.