



## Compleo Rosé

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Le best-seller rosé qui sait plaire

### **Beschreibung:**

L'histoire de la Staatskellerei Zürich est longue, mais miser sur la tradition ne suffit pas. Sous la direction du directeur Christoph Schwegler, des relations de longue date ont été établies avec des viticulteurs de 26 communes zurichoises. Ce faisant, le maître de chai Jan Amann a établi une culture proche de la nature et introduit un contrôle de qualité strict des raisins livrés, car la base d'un bon vin naît dans le vignoble. Et à l'ère du changement climatique, la région zurichoise est considérée comme une Cool Climate Area prometteuse.

### **Degustationsnotiz:**

Rosé tirant sur la framboise. Bouquet ouvert de petites baies rouges, rappelant les framboises et les fraises, sur des touches de cannelle et un soupçon d'anis. Aromatique et très fluide dans la bouche aux arômes de cerises et de mûres, sur une pointe de pêche. Le fruit est soutenu par une fraîcheur juteuse menant à une finale vibrante et parfaitement équilibrée. Un rosé qui évoque parfaitement la chaude saison estivale.

### **Accompagne idéalement:**

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

### **Servierempfehlung:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:** Suisse

**Produzent:** Staatskellerei Zürich

**Elevage:** 5 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5%

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** 83% Gamay, 10% Pinot Noir, 5% Cabernet Jura, 2% Garanoir

**Artikelnummer:** 0858021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Compleo Rosé

Vin de Pays Suisse  
Staatskellerei Zürich

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	83% Gamay, 10% Pinot Noir, 5% Cabernet Jura, 2% Garanoir
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés