



2012 Pankraz Prestige Barrique

Zürich AOC, Staatskellerei Zürich

Finesse bourguignonne provenant de la Staatskellerei Zürich

Description:

Le Pankraz est la grande success story de la Staatskellerei Zürich en matière de vin rouge. Ce grand Pinot Noir est élevé en barriques pendant 12 mois et il enthousiasme même les amateurs de Bourgogne.

Note de dégustation:

Robe rubis moyen. Bouquet mûr et très Pinot Noir aux subtils parfums toastés, mariés à des notes de prunes bien mûres et une discrète touche vanillée. Bouche ronde et veloutée aux arômes variés. Longue finale sur des accords clairement bourguignons.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Zurich
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0379412

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pankraz Prestige Barrique

Zürich AOC

Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.