



## 2012 Escuro

AOC Zürich, Likörwein, Staatskellerei Zürich

Un délice avec un fromage à pâte dure ou un dessert légèrement sucré

**Note de dégustation:**

Robe rubis foncé. Beaux parfums de cannelle, doux arômes de noix, orange séchée, nougat et notes chocolatées dans le palais mi-doux. Joli panel de saveurs en finale.

**Accompagne idéale:**

Il accompagne à merveille le Stilton, le gâteau au chocolat, le pain d'épices, les melons et le chocolat. Vous l'apprécierez également en digestif avec un bon cigare.

**Conseils de service:**

Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Zurich
<b>Producteur:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Notation(s):</b>	Score 17/20
<b>Elevage:</b>	36 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	19.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0644612

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Escuro**

AOC Zürich  
Likörwein  
Staatskellerei Zürich

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):** Score 17/20  
**Cépage(s):** 100% Pinot Noir  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 36 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 19.0 %  
**Service:** Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.