



## 2015 Pankraz Prestige Barrique

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Finesse bourguignonne issue 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.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Zurich
<b>Producteur:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0379415

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

Taille: A7 74x105

### **Pankraz Prestige Barrique**

AOC Zürich  
Staatskellerei Zürich

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.