



2016 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.

Note de dégustation:

"Rubis brillant, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Cerises rouges juteuses et groseilles rouges au nez fruité, avec des notes de croûte de pain et de cannelle. Ce Pinot Noir coule magnifiquement en bouche, encore une fois beaucoup de baies rouges, bien équilibré et d'une bonne intensité, soutenu par des tannins veloutés ; de délicates notes toastées mènent à la finale persistante. "

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 17.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0379416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pankraz Prestige Barrique

AOC Zürich

Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.