



2011 Pinot Noir Tête de Cru

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Profond et riche en facettes: le 100% Pinot Noir de la Staatskellerei Zürich.

Note de dégustation:

A l'œil : pourpre aux reflets rubis. Au nez : noble note de myrtilles, prunes à la cannelle, nuances de sureau et massepain. Au palais : multitudes de saveurs enivrantes, thé et fines notes toastées. Attaque de velours. Tannins compacts dans le milieu de bouche jeune. Le vin montre déjà une finesse remarquable entre le corps, la substance et le caractère. Beaucoup de potentiel dans une finale prometteuse. Un Pinot Noir superstar!

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Zurich
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Falstaff 92/100, Score 18/20
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0653611075B6200

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Tête de Cru

AOC Zürich

Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Falstaff 92/100, Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2027
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.