



2021 Akkurat Rot

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Parfait avec des assiettes froides ou en joyeuse compagnie

Description:

Le rouge Akkurat est un Pinot Noir classique issu à 100% de raisins de pinot noir, élevé en cuves d'acier inoxydable et vinifié 3 mois en grands fûts de bois.

Note de dégustation:

Rouge rubis, légèrement translucide. Nez de baies rouges, rappelant les fraises et les framboises mûres, sur des nuances de caramel doux, un soupçon de pain d'épices et un souffle de réglisse. Beaux arômes fruités dans le palais très velouté aux notes de cerises et de la gelée d'airelles rouges, se mêlant harmonieusement, fraîcheur discrète et vinification très précise; les baies mènent à une finale chaleureuse et persistante.

Accompagne idéale:

Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 17/20
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Référence:	0709521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Akkurat Rot

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés