



"Finesse bourguignonne issue de la Staatskellerei Zürich"

2014 Pankraz Prestige Barrique

AOC Zürich, 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 transparent. Nez expressif et élégant rappelant les petits fruits rouges, un peu la cannelle, une délicate note de fumée et l'odeur d'un pain bis qui sort du four. Explosion du fruit en bouche avec, à présent, des groseilles et des cerises, le tout souligné par une belle note de fraîcheur; les tanins sont bien intégrés, beau fondant dans la finale persistante.
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	Score 18/20
Pays d'origine:	Suisse
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Vol. alcool:	13.0 %
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.
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.
Apogée:	jusqu'en 2022
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0379414075C6200

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 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.