



2013 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 de moyenne intensité. Nez opulent et bien mûr aux parfums de groseilles et de cerises, souligné par de la violette et une légère note de fumée. Cépage fondant et équilibré dans l'attaque suave rappelant les framboises et la gelée de cynorrhodon, juteux, avec juste la bonne dose de notes toastées; persistance aromatique en finale.

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 18/20
Elevage:	21 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0379413

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 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	21 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.