



Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Eleganza pura fino all'ultimo sorso

Descrizione:

Compleo è un blend equilibrato di Pinot Nero, Cornalin e Gamaret. Questo apprezzato vino rosso della Staatskellerei Zürich è corposo e fruttato. Non solo è un meraviglioso e autentico accompagnamento alla cucina svizzera, ma è anche fantastico da solo.

Profilo aromatico:

Rosso rubino leggermente traslucido con una bella lucentezza. Bouquet molto vinoso, caratterizzato da frutti rossi, che ricordano le ciliegie rosse e la gelatina di mirtilli, con note di pan di zenzero e qualche nota floreale. Il frutto accarezza il palato nell'attacco molto vellutato, con aromi di lamponi e piccole fragole di bosco, su note di grafite e un po' di caramello; finale piacevolmente potente.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Staatskellerei Zürich

Vol. alcolici: 12.5%

Numero articolo: 0700124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft: Svizzera
Valutazioni: Score 18/20
Vol. alcolici: 12.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.