



Akkurat Rot

Staatskellerei Zürich

Un'innovazione della Staatskellerei Zürich

Descrizione:

Il rosso Akkurat è un classico Pinot Nero prodotto con uve 100% Pinot Nero, maturato in tini di acciaio inox e vinificato per 3 mesi in grandi botti di legno.

Profilo aromatico:

Rosso rubino, leggermente traslucido. Naso di frutti rossi, che ricorda le fragole e i lamponi maturi, con note di caramello dolce, un accenno di pan di zenzero e un soffio di liquirizia. Bellissimi aromi fruttati nel palato molto vellutato con note di ciliegie e gelatina di mirtilli rossi, che si fondono armoniosamente, discreta freschezza e vinificazione molto precisa; i frutti di bosco conducono a un finale caldo e persistente.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a formaggi a pasta molle, a una quiche o a un prosciutto en croûte, ma anche a salsicce e pesce alla griglia.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi fruttati si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra 14 e 16°C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Staatskellerei Zürich

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Varietà d'uva: 100% Blauburgunder (Pinot Noir)

Numero articolo: 0709524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Akkurat Rot

Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi fruttati si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra 14 e 16°C.