



Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Una scommessa sicura, nel senso migliore del termine.

Beschreibung:

Il Compleo è una cuvée armoniosamente equilibrata di Pinot Nero, Gamaret e Cornalin. Il succoso e fruttato vino rosso della Staatskellerei Zürich non è solo un compagno di prim'ordine e autentico della cucina svizzera, ma fa anche una figura formidabile come solo.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino leggermente traslucido con una bella lucentezza. Bouquet molto vinoso, caratterizzato da frutti rossi, ciliegie rosse e gelatina di mirtilli, con un accenno di pan di zenzero e qualche nota floreale. Attacco molto vellutato con frutta che accarezza il palato, lamponi e piccole fragole di bosco, su tocchi di grafite e un po' di caramello; finale potente e pieno di fascino.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Staatskellerei Zürich

Allevamento: 7 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 60% Pinot Noir, 36% Gamaret, 4% Cornalin

Artikelnummer: 0700122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Grand Prix du Vin Suisse Gold/, Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 36% Gamaret, 4% Cornalin
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	7 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.