



Akkurat Rot

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Perfetto con piatti freddi o in allegra compagnia

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Staatskellerei Zürich

Allevamento: 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2028

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

Artikelnummer: 0709521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Akkurat Rot

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi