



Compleo Schaumwein

Vin de Table Suisse, Staatskellerei Zürich

Bolle svizzere di prestigio

Descrizione:

Uno spumante molto seducente, magnificamente fruttato e facile da bere. Ideale per aperitivi frizzanti e per animare le feste.

Profilo aromatico:

Nel bicchiere, il Compleo Secco presenta deliziosi riflessi giallo chiaro. Al naso si percepiscono mele mature, pere e pane tostato. Aromi di pesche bianche, prugne e mele cotogne mescolati a note di mandorle.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a bignè, trippa affumicata e dadini di formaggio Sbrinz. È perfetto anche come aperitivo o con piatti freddi.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Staatskellerei Zürich

Produzione: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.0%

Maturità di degustazione: pronto da bere

Uva: 60% Pinot Noir, 30% Müller-Thurgau, 10% Muscat

Numero articolo: 08555--

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Compleo Schaumwein

Vin de Table Suisse
Staatskellerei Zürich

Paese di origine: Svizzera
Valutazioni: Score 17.5/20, AWC Vienna Gold/1
Uva: 60% Pinot Noir, 30% Müller-Thurgau, 10% Muscat
Maturità di degustazione: da bere
Viticultura: Tradizionale
Produzione: in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 12.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.