



Compleo Rosé

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Il rosé più venduto che sa come piacere

Beschreibung:

La Staatskellerei Zürich ha una lunga storia, ma affidarsi alla tradizione non è sufficiente. Sotto la guida dell'amministratore delegato Christoph Schwegler, sono stati instaurati rapporti di lunga data con i viticoltori di 26 comuni zurighesi. I maestro cantinieri Jan Amann ha instaurato una cultura vicina alla natura e introdotto un rigoroso controllo della qualità delle uve conferite, perché la base di un buon vino nasce nel vigneto. E nell'era dei cambiamenti climatici, la regione di Zurigo è considerata una promettente Cool Climate Area.

Degustationsnotiz:

Rosé aromatizzato al lampone. Bouquet aperto di piccoli frutti rossi, che ricordano i lamponi e le fragole, con tocchi di cannella e una nota di anice. Al palato è aromatico e molto fluido, con aromi di ciliegia e mora e una nota di pesca. Il frutto è sostenuto da una freschezza succosa che porta a un finale vibrante e perfettamente equilibrato. Un rosato che evoca perfettamente la calda stagione estiva.

Ideale con:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produzent: Staatskellerei Zürich

Allevamento: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 83% Gamay, 10% Pinot Noir, 5% Cabernet Jura, 2% Garanoir

Artikelnummer: 0858021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Compleo Rosé

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	83% Gamay, 10% Pinot Noir, 5% Cabernet Jura, 2% Garanoir
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi