



## 2016 Pankraz Prestige Barrique

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Burgundische Finesse aus der Staatskellerei Zürich

### Descrizione del vino:

Der Pankraz ist die grosse Rotwein-Erfolgsgeschichte der Staatskellerei Zürich. Der Premium-Pinot-Noir wird 12 Monate in Barriquen ausgebaut und begeistert selbst Burgund-Liebhaber.

### Nota di degustazione:

Glänzendes Rubin, etwas aufgehellter Rand. Saftige, rote Kirschen und rote Johannisbeeren in der fruchtgeprägten Nase, dahinter einige Brotkrustentöne und etwas Zimt. Am Gaumen fällt die schöne Saftigkeit dieses Pinot Noirs auf, wiederum viel rote Beerenfrucht, präzise abgestimmt und von guter Intensität, mit samtigen Gerbstoffen unterlegt; dezente Röstaromen führen ins anhaltende Finale.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnietzitem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Zurich
<b>Produttore:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0379416

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pankraz Prestige Barrique**

AOC Zürich

Staatskellerei Zürich

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.