



## 2014 Compleo Cuvée Noire

Staatskellerei Zürich

Unser Schweizer Rotwein Nr. 1

### Descrizione del vino:

Der Compleo ist eine harmonisch balancierte Cuvée aus Pinot Noir, Gamaret und Cornalin. Der saftig-fruchtige Erfolgsrotwein der Staatskellerei Zürich ist nicht nur ein erstklassiger und authentischer Begleiter der Schweizer Küche, sondern macht auch als Solist eine formidable Figur.

### Nota di degustazione:

Undurchlässiges Purpurgranat. Betörender Duft von schwarzen Kirschen und Cassis, ergänzt von einer verführerischen Mokkanote. Üppige Pflaumenfrucht im cremigen Gaumenfluss, begleitet von Milkschokolade und einer feinen Kaffeernote. Der angenehme Schmelz und die dazu passende, dezente Extraktsüsse verleihen dem Compleo eine wunderbare Vollmundigkeit im sanft ausklingenden Finale.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, 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>Produttore:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Pinot Noir, 30% Diolinoir, 20% Cornalin
<b>Numero di articolo:</b>	0700114

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Compleo Cuvée Noire

Staatskellerei Zürich

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Pinot Noir, 30% Diolinoir, 20% Cornalin
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.