



2011 Pinot Noir Tête de Cru

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Der grosse Stolz der Staatskellerei Zürich: die pure Finesse eines 100%igen Pinot Noir

Nota di degustazione:

Auge: purpur mit robinroten Reflexen. Nase: noble Waldbeerenote, Zimtzwetschen, Nuancen von Holunder und Marzipan. Gaumen: berauschendes, vielschichtiges Bouquet, nobler Tee und feine Röstnoten. Samtiger Gaumenaufakt. Kompakte Tannine in der jugendlichen Mitte. Der Wein zeigt bereits beachtliche Finesse zwischen Körper, Substanz und Charakter. Viel Potenzial versprechendes Finale. Ein Pinot Noir-Superstar!

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Zurich
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Falstaff 92/100, Score 18/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0653611

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Tête de Cru

AOC Zürich

Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Falstaff 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2027
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.