



2011 Compleo Cuvée Noire

Staatskellerei Zürich

Der beliebte Schweizer Wein des Jahres 2012

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. Herrlicher Duft von Brombeeren, Cassis und Holunder. Verführerische, dunkle Kirsch- und Pflaumenfrucht im cremigen Gaumenfluss, begleitet durch Noten von Milkschokolade und einer feiner Mokkanote. Viel Eleganz verleiht die samtige Textur und eine dazu passende, dezente Extraktsüsse im sanft ausklingenden Finale.

Abbinamenti:

regionale Spezialitäten, grilliertem Fleisch, Carpaccio, milde Käsesorten oder einfach so zum Geniessen

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2018
Varietà d'uva:	Pinot Noir, Diolinoir, Cornalin
Numero di articolo:	0700111

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Pinot Noir, Diolinoir, Cornalin
Maturità:	Jetzt bis 2018
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.