



2009 Pinot Noir Tête de Cru

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Der grosse Burgunder aus der Staatskellerei

Nota di degustazione:

Purpur mit rubinroten Reflexen. Vielschichtiges und elegantes Bouquet von Waldbeeren und Zwetschgen mit dezenter Note von Marzipan und Pflaumen. Fülliger Gaumenauftritt gefolgt von einer kräftigen Aromatik von dunklen Beeren und frisch gemahlenem Pfeffer. Ein Pinot Noir mit Charakter und Klasse und Reserven, welcher bereits jetzt eine feine, reife burgunderartige Grundaromatik zeigt. Viel Potenzial versprechendes Finale.

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:	Score 19/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0653609

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Tête de Cru

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt trinkreif
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.