



## 2008 Pankraz Prestige Barrique

Zürcher Pinot Noir, Staatskellerei Zürich

Die Staatskellerei Zürich und ihre Erfolgsweine

**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:**

Rubinrot. In der Nase intensives Pinotbouquet; Vanille, dunkle Beeren, unterstützt von dezenten Röstnoten. Weicher Gaumenfluss, Pflaumentöne, zarte Bitterschokolade, vielschichtig konzentriertes Extrakt. Langes Finale.

**Abbinamenti:**

würzige Fleischspeisen wie Wild, Braten, Lamm und würzige Käsevariationen.

**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 17/20, AWC Vienna Silber/1
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0379408

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pankraz Prestige Barrique**

Zürcher Pinot Noir  
Staatskellerei Zürich

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20, AWC Vienna Silber/1
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.