



2022 Pankraz Pinot Noir Rosé

Zürich AOC, Staatskellerei Zürich

Un rosé affascinante e armonioso ottenuto da uve Pinot Nero

Descrizione del vino:

Fabio Montalbano, mctre de chai della Staatskellerei Zürich, è orgoglioso del suo Pinot Nero rosé da vigneto singolo. E a ragione!

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente alla carne secca, al riso Casimir, alla zuppa d'orzo Bündner, alla fonduta cinese o a un piatto di formaggi. Sarà anche festoso per le vostre carni alla griglia o con la pasta. .

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine: CH

Regione: Zurich

Produttore: Staatskellerei Zürich

Valutazioni: Score 17.5/20

Vinificazione: 5 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 0665222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pankraz Pinot Noir Rosé

Zürich AOC

Staatskellerei Zürich

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi