



2014 Pankraz Pinot Noir Rosé

Zürich AOC, Staatskellerei Zürich

Der Rosé-Hit aus der Schweiz

Descrizione del vino:

Fabio Montalbano, der Kellermeister der Staatskellerei Zürich, ist zu Recht stolz auf seinen reinen Pinot Noir Rosé.

Nota di degustazione:

Brillantes Ziegelrot. Verführerisches Bukett von vollfruchtigen Kirschen, Erdbeeren und Waldbeeren. Erfrischender Gaumenaufakt von Beerenaromen. Elegante Struktur, gapaart mit schmeichelnder Fruchtsüsse sowie ein Hauch von seidenweichen Tanninen im frisch-fruchtigen Abgang – verlangt einfach nach einem zweiten Glas!

Abbinamenti:

Hervorragend als Begleiter zu Trockenfleisch, Riz Casimir, Bündner Gerstensuppe, Fondue Chinoise und Käseplatten. Toll auch als Wein zur Grillparty und zu Pasta.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Paese d'origine: | Svizzera |
| Regione: | Zurich |
| Produttore: | Staatskellerei Zürich |
| Valutazioni: | Score 17/20 |
| Vinificazione: | 6 Monate in Stahltank |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2017 |
| Varietà d'uva: | 100% Pinot Noir |
| Numero di articolo: | 0665214 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pankraz Pinot Noir Rosé

Zürich AOC

Staatskellerei Zürich

| | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Origine: | Svizzera |
| Valutazioni: | Score 17/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Pinot Noir |
| Maturità: | Jetzt bis 2017 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 6 Monate in Stahltank |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Servizio: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |