



Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Ein sicherer Wert im besten Sinne des Wortes

Beschreibung:

Der Compleo ist eine harmonisch balancierte Cuvée aus Pinot Noir, Gamaret und Gamaret. Der saftigfruchtige Erfolgsrotwein der Staatskellerei Zürich ist nicht nur ein erstklassiger und authentischer Begleiter der Schweizer Küche, sondern macht auch als Solist eine formidable Figur.

Aromenprofil:

Leicht durchscheinendes Rubinrot mit schönem Glanz. Ein sehr vinöses, von viel roter Beerenfrucht geprägtes Bouquet, an rote Kirschen und Preiselbeergelee erinnernd, auch etwas Lebkuchenwürze und einige blumige Noten. Sehr samtiger Auftakt mit einer Frucht, welche den Gaumen sanft umschmeichelt, nun auch Himbeeren und kleine Walderdbeeren, dahinter einige Grafitnoten und etwas Karamell; druckvolles, charmantes Finale

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnätzeltlem, Filet Wellington und Tatar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Staatskellerei Zürich

Ausbau: 7 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 60% Pinot Noir, 36% Gamaret, 4% Cornalin

Artikelnummer: 0700122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Grand Prix du Vin Suisse Gold/, Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 36% Gamaret, 4% Cornalin
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.