



Compleo Cuvée Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Kundenliebling aus der Staatskellerei

Beschreibung:

Einer der beliebtesten Weißweine der hoch angesehenen Staatskellerei Zürich. Sehr harmonisch und fruchtbetont und ein schöner Begleiter zu Salaten, kalten Platten und Süßwasserfisch.

Degustationsnotiz:

(st) Mittleres Gelb, goldene Akzente. Eine ausgesprochen aromatische Nase mit einerseits blumigen Noten aber auch einem Touch Exotik: Ananas, Mirabellen und Golden Delicious, etwas Kamille und weißem Pfeffer. Viel ausdrucksvolle gelbe Frucht am Gaumen, nun auch Sommermelone, Limette und etwas Zitronenminze, sehr gekonnt aufeinander abgestimmt und mit einer passenden Frischenote unterlegt; eine zarte Fruchtsüße im aromatisch anhaltenden, eleganten Finale.

Passt zu:

Zürcher Geschnätzeltlem mit Rösti, Käsefondue oder Raclette, Pilzrisotto, gebratenen Süßwasserfischen, Geflügelgerichten mit hellen Saucen oder asiatisch inspirierter Küche.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Staatskellerei Zürich

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 80% Pinot Gris, 20% Chardonnay

Artikelnummer: 0700323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Compleo Cuvée Blanc

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Schweiz |
| Ratings: | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 80% Pinot Gris, 20% Chardonnay |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 5 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 13.0% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C. |