



Compleo Rosé

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Der Bestseller-Rosé mit Spaßgarantie

Beschreibung:

Lang ist die Geschichte der Staatskellerei Zürich, aber auf Tradition zu setzen reicht nicht. Unter der Leitung von Geschäftsführer Christoph Schwegler wurden langjährige Beziehungen mit Weinbauern aus 26 Zürcher Gemeinden aufgebaut. Der Kellermeister Jan Amann hat naturnahen Anbau etabliert und eine strenge Qualitätskontrolle der angelieferten Trauben eingeführt. Denn die Grundlage für guten Wein entsteht im Weinberg. Und im Zeitalter der Klimaveränderung gilt das Zürcher Umland als zukunftssträchtige Cool Climate Area.

Degustationsnotiz:

Rosafarben, von kräftiger Intensität. Ein sehr vinöses Bouquet, das Noten von roten Kirschen und kleinen, wilden Erdbeeren offenbart, auch etwas Zimt und ein Hauch Nougat. Weicher Auftakt, abgelöst von einer kraftvollen Aromatik, wiederum rotfruchtig geprägt, auch Mandarinenzeste, reife Erdbeeren und etwas weißer Pfeffer, unterlegt von einer passenden Fruchtsüße; charmantes, gekonnt abgestimmtes Finale.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Staatskellerei Zürich

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 76% Gamay, 16% Cabernet Jura, 8% Blauburgunder (Pinot Noir)

Artikelnummer: 0858024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Compleo Rosé

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	76% Gamay, 16% Cabernet Jura, 8% Blauburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.