



## 2018 Compleo Cuvée Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Qualitätsschmiede Staatskellerei Zürich

### **Beschreibung:**

Die weiße Cuvée Compleo vom Kellermeister Fabio Montalbano ist ein eleganter aromatischer Weißwein, der sowohl mit leichten Gerichten wie auch zum Apéro harmoniert. Der raffinierte Compleo Blanc von der Staatskellerei Zürich erfreut sich nach jeder Degustation einer steigenden Zahl von Anhängern.

### **Degustationsnotiz:**

Mittelgelb, goldene Akzente. Weisse Johannisbeeren, Mandarinen und weisse Blüten in der duftenden, offenen Nase. Am Gaumen fruchtbetont und unterlegt von einer angenehmen Frischenote, Stachelbeeren und Honigmelone sind auszumachen, sehr harmonisch aufeinander abgestimmt, von angenehmer Fruchtsüsse; sehr fein balanciert und dicht, anhaltend im Abgang.

### **Passt zu:**

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Produzent:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	73% Pinot Gris, 17% Chardonnay, 10% Muscat
<b>Artikelnummer:</b>	0700318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Compleo Cuvée Blanc

Vin de Pays Suisse  
Staatskellerei Zürich

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	73% Pinot Gris, 17% Chardonnay, 10% Muscat
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren