



2016 Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Pure Eleganz bis zum letzten Schluck

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Glänzendes Rubin, granatfarbene Nuancen. Köstliche beerige Noten, die an Kirschen und Brombeergelee erinnern, dahinter Crémant-Schokolade, eine sanfte Veilchenwürze und einige melassige Noten. Ein weicher, cremiger Auftakt, abgelöst von viel rot- und schwarzbeeriger Frucht, nun auch Himbeeren und süßes Caramel, sehr fein abgestimmt und samtig, die passende Extraktsüsse vermittelt dieser Cuvée viel Trinkfreude; andauernd aromatisch im langen Finale. Gerne ein zweites Glas!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	10 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	60% Pinot Noir, 20% Cornalin, 20% Gamaret
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0700116075C6200

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 18/20
Traubensorte(en): 60% Pinot Noir, 20% Cornalin, 20% Gamaret
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 10 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.