

Compleo

SECCO

Die beliebte Compleo-Linie der Staatskellerei Zürich bekommt Zuwachs!

Compleo Secco heisst die neue Kreation der Staatskellerei Zürich. Die frisch prickelnde Assemblage, wurde speziell für junge, unkomplizierte Geniesserinnen und Geniesser mit Flair für regionale Produkte gekeltert.

Der Compleo Secco ist die ideale Ergänzung zum roten Compleo Cuvée Noire und zum weissen Compleo Pinot Gris.

DEGUSTATIONSNOTIZ Im Glas präsentiert sich der Compleo Secco in strahlendem Hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase zeigen sich feine Noten von vollreifem Apfel, Birne und Toastbrot, im Gaumen spielen weisser Pfirsich, Pflaume, Quitte und feine Mandeltöne.

TRAUBENSORTE Pinot Noir (Blanc de noir), Riesling-Sylvaner, Muscat.

PASST ZU Aperitif, Fisch und Schalentieren, Weichkäse, Tarte Tatin.

TRINKTEMPERATUR 6–10°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2022.

PREIS CHF 18.90/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:

