



"Unser Schweizer Rotwein Nr. 1"

2014 Compleo Cuvée Noire

Staatskellerei Zürich, ,

Beschreibung:	Der Compleo Cuvée Noire der Staatskellerei Zürich ist ein echter Allrounder. Mit seiner beeindruckenden Balance aus Kraft und Eleganz passt er immer, man gönnt sich von ihm noch gerne ein zweites Glas.
Degustationsnotiz:	Undurchlässiges Purpurgranat. Betörender Duft von schwarzen Kirschen und Cassis, ergänzt von einer verführerischen Mokkanote. Üppige Pflaumenfrucht im cremigen Gaumenfluss, begleitet von Milkschokolade und einer feinen Kaffeenote. Der angenehme Schmelz und die dazu passende, dezente Extraktsüsse verleihen dem Compleo eine wunderbare Vollmundigkeit im sanft ausklingenden Finale.
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	Score 18/20
Herkunftsland:	Schweiz
Region:	0
Traubensorte(n):	50% Pinot Noir, 30% Diolinoir, 20% Cornalin
Alkoholgehalt:	13.5%
Passt zu:	Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und TArtar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Originalgebinde:	6er Karton
Artikelnummer:	0700114075C6200

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

2014 Compleo Cuvée Noire
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz, 0
Bewertung:	Score 18/20
Traubensorte(n):	50% Pinot Noir, 30% Diolinoir, 20% Cornalin
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.