



Compleo Cuvée Noire

Édition Couleur, Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Vin de l'année: des bouteilles colorées pour un plaisir varié

Beschreibung:

Ce vin rouge suisse de la Staatskellerei Zürich apporte de la couleur dans le verre et sur la table. Chaque bouteille revêt un coloris différent, ce qui fait l'originalité de cette édition anniversaire disponible en quantité limitée. La variété des étiquettes et leur touche artistique reflètent aussi la myriade de possibilités qu'offre le Compleo Cuvée Noire: ce vin se marie avec toutes sortes de mets. Fruité, équilibré et légèrement épicé, il agrmente facilement les barbecues, des salades raffinées et même l'apéritif. Le Mövenpick vin de l'année 2025 a du caractère qui rayonne: aussi polyvalent qu'il en a l'air, il s'adapte à toutes les occasions.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis légèrement translucide d'un bel éclat. Le nez agréablement ouvert alterne entre les notes de fruits rouges et de fleurs, cerises et framboises, sur une tendre touche de nougat et un peu de chocolat au lait. Fruit concentré et subtils arômes de torréfaction dans la bouche aux arômes de fraises des bois, se mariant à des épices douces et des tannins délicatement intégrés; agréable finale, harmonieuse et pleine de caractère.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Vin de Pays Suisse

Elevage: 7 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 51% Pinot Noir, 40% Gamaret, 9% Cornalin

Artikelnummer: 0700123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Édition Couleur
Vin de Pays Suisse

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	51% Pinot Noir, 40% Gamaret, 9% Cornalin
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.