



Compleo Cuvée Noire

Édition Couleur, Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Wein des Jahres: bunt im Design, vielseitig im Genuss

Beschreibung:

Dieser Schweizer Rotwein von der Staatskellerei Zürich bringt Farbe ins Glas – und auch auf Ihren Tisch. Jede Flasche trägt eine andere Farbe und unterstreicht die Einzigartigkeit dieses limitierten Jubiläumsweins. Die Vielfalt der kunstvoll gestalteten Etiketten spiegelt auch die kulinarische Vielseitigkeit der Compleo Cuvée Noire Édition Couleur wider: Denn dieser Wein ist ein wahrer Allrounder. Fruchtig, harmonisch und mit feiner Würze begleitet er mühelos jedes Grillfest, passt zu raffinierten Salaten und eignet sich sogar zum Apéro. Der Mövenpick Wein des Jahres 2025 besitzt Charakter und Strahlkraft – so wandelbar wie seine Optik, so passend für jede Gelegenheit.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubinrot, leicht durchscheinend. Eine ansprechend parfümierte Nase mit abwechselnd rotfruchtigen und blumigen Noten, an Kirschen und Himbeeren erinnernd, auch eine sanfte Nougatnote und etwas Milkschokolade sind auszumachen. Eine konzentrierte Frucht mit subtilen Röstaromen präsentiert sich am Gaumen: Walderdbeeren, gepaart mit einer sanften Würze und sehr delikat eingebundenen Gerbstoffen; im Finale sehr temperamentvoll und ausgewogen mit einem charmanten Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tatar. 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: Vin de Pays Suisse

Ausbau: 7 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 51% Pinot Noir, 40% Gamaret, 9% Cornalin

Artikelnummer: 0700123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Édition Couleur
Vin de Pays Suisse

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	51% Pinot Noir, 40% Gamaret, 9% Cornalin
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.