

2016/17 Compleo

CUVÉE NOIRE

DEGUSTATIONSNOTIZ Purpurgranat. Wunderbar nach Cassis, Holundergelée und hellem Edelhholz duftend. Verführerischer Auftakt von reifer Kirsche, gepaart mit dezenter Pflaumenfrucht in der Nase. Schwarze Beeren im Zusammenspiel mit Noten von Milkschokolade und Nougattrüffel machen diesen Wein zu einem echten Gaumenschmeichler. Der zart-cremige Gaumenfluss verleiht Eleganz und die dazu passende, dezente Extraktsüsse garantiert Trinkspass bis zum letzten Schluck.

TRAUBENSORTE Pinot Noir, Gamaret, Cornalin.

PASST ZU Fleischgerichten, Pizza, Pasta, milden Käsesorten.

TRINKTEMPERATUR 14–16°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2022.

PREIS CHF 19.80/75cl, CHF 11.50/37,5cl, CHF 43.50/150cl, CHF 98.00/300cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:

