

# 2014/15 Pankraz

**PINOT NOIR PRESTIGE BARRIQUE, AOC ZÜRICH**

Markenzeichen dieser Spitzencuvée sind das reife Pinot-Noir-Bouquet, die zarten Röstaromen sowie die harmonische Beerenaromatik. Der Ausbau von ausgesuchten Zürcher Pinot-Noir-Trauben dieser hervorragenden Jahrgänge erfolgt während zwölf Monaten in neuer französischer Barrique und wird ergänzt durch eine abschliessende Ruhephase im historischen Eichenfass über weitere sechs Monate.

**DEGUSTATIONSNOTIZ** Mittleres Rubin. Ausgeprägtes, reifes Pinot-Bouquet, feine Toastaromatik gepaart mit reifen Pflaumen und einer dezenten Vanillenote. Samtige Fülle im stoffigen und vielschichtigen Gaumen. Im langen Finale feine Burgunder-Affinitäten zeigend.

**TRAUBENSORTE** Pinot Noir.

**PASST ZU** würzigen Fleischspeisen wie Wild, Braten, Lamm und würzigen Käsevariationen.

**TRINKTEMPERATUR** leicht gekühlt bei 14 – 16°C.

**LAGERFÄHIGKEIT** bis 2026.

**PREIS** CHF 25.00/75cl, CHF 52.00/150cl, CHF 175.00/500cl.

**PERSÖNLICHE NOTIZEN:**

---

---

---

