

2020 Pankraz

PINOT NOIR ROSÉ, AOC ZÜRICH

Der verführerische Pankraz Rosé wird zu 100% aus Pinot-Noir-Trauben nach der Saignée-Methode hergestellt. Dabei wird ein Teil des gewonnenen Saftes ausschliesslich aus der Maische unserer besten Blauburgunder abgezogen. Das garantiert eine hohe Qualität und widerlegt alle Rosé-Vorurteile: Der Pankraz Rosé ist ein zauberhafter, charakterstarker Sommerwein.

DEGUSTATIONSNOTIZ Brillantes Ziegelrot. Verführerisches Bouquet von vollfruchtigen Kirschen, Erdbeeren und Waldbeeren. Erfrischender Gaumenauftritt von Beerenaromen. Elegante Struktur, gepaart mit schmeichelnder Fruchtsüsse sowie ein Hauch von seidenweichen Tanninen im frisch-fruchtigen Abgang – verlangt einfach nach einem zweiten Glas!

TRAUBENSORTE Pinot Noir

PASST ZU Trockenfleischplatte, weissem Fleisch, Weichkäse, gegrillten Meeresfrüchten.

TRINKTEMPERATUR gekühlt bei 8 – 12°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2023

PREIS CHF 18.90/75cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:

