

# 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 Gaumenaufakt 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:**

---

---

