



2022 Akkurat Rot

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Un'innovazione della Staatskellerei Zürich

Descrizione del vino:

Il rosso Akkurat è un classico Pinot Nero prodotto con uve 100% Pinot Nero, maturato in tini di acciaio inox e vinificato per 3 mesi in grandi botti di legno.

Nota di degustazione:

(st) Rosso rubino, leggermente traslucido. Naso a bacca rossa, che ricorda le fragole e i lamponi maturi, completato da caramello dolce e da un accenno di spezie di pan di zenzero, infine un po' di liquirizia. Al palato è molto vellutato, con aromi di frutta fine, ora anche ciliegia e gelatina di mirtilli rossi, adeguatamente equilibrati e sostenuti da una sottile freschezza, vinificata in modo molto preciso; gli aromi di frutti di bosco conducono al finale caldo e persistente.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a formaggi a pasta molle, a una quiche o a un prosciutto en croûte, ma anche a salsicce e pesce alla griglia. .

Consigli per il consumo:

Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	98% Blauburgunder (Pinot Noir), 2% Syrah
Numero di articolo:	0709522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Akkurat Rot

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	98% Blauburgunder (Pinot Noir), 2% Syrah
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi