



Composition **DiaNoir**

AOC Zürich 

*DiaNoir – ein moderner
Zürcher Wein*

Herkunft:	Zürcher Weinland, Schweiz
Traubensorten:	Pinot Noir, Diana x Chambourcin
Alkoholgehalt:	11,9 % vol. GS: 5,0 g/l RZ: 9,7 g/l
Farbe:	Dunkles Kirschrot.
Bukett:	Pflaumen, Brombeere, Dörrfrüchte, Kirschen, Teeblätter, Efeu.
Charakter:	Ein fruchtiger, schmelziger und ausgewogener Rotwein mit dunklen Beeren- und dezenten Würznoten. Harmonisch, ausgewogen mit anhaltend-fruchtigem Abgang. Easy drinking Zürcher Cuvée für den unkomplizierten Genuss.
Ausbau:	Stahltank.
Servier-Tipp:	Passt zu Pizza, Fleischgerichten, Zvieri-Plättli, Spaghetti, Käse.
Servier-Temperatur:	14 - 16° C
Lagerung:	Ideale Genussreife 2014 – 2017.
Auszeichnung:	 Silber : La Sélection, Basel 2014 Silber : Mundus Vini, Deutschland 2014

Jahrgang	Artikel-Nr.	Inhalt	Gebinde	Verschluss	EAN Flasche	EAN Karton
2013	204023	75 cl	6er Karton	Zapfen	7610334615196	7610334615738
% vol. = pourcentage d'alcool g/l = gramme par litre AT = acidité totale SR = sucre résiduel						