



## ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Schweizer Qualität mit einem modernen Twist

### Beschreibung:

Die Staatskellerei Zürich ist zu Recht stolz auf ihre kraftvolle Cuvée ÉO. Ein vollmundiger Rotwein, der durch die Schweizer Rebsorte Gamaret Charakter und viel Fruchtaromatik erhält. Sein Merlot-Anteil lässt den Wein samtig-weich auf der Zunge schmecken. Der ÉO reift in Barriquen im historischen Gewölbekeller in Rheinau, ehe er in hochwertige, schwere Flaschen abgefüllt wird. Bereits der Schweizer Dichter Gottfried Keller wurde an diesem Ort zur ein oder anderen Novelle inspiriert.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, granatrote Akzente. Eine fruchtbetonte Nase, die sich nach und nach im Glas aufbaut: rote Beeren, Pflaumen und röstartige Aromen nach Mocca und Crémantschokolade, auch eine Spur Nougat. Weicher Auftakt, abgelöst von einem voluminösen und sehr ausdrucksstarken Gaumenbild von ausgewogener Textur und überraschender Explosivität, Himbeergelée und Erdbeeren, auch geröstete Haselnüsse und Caramel, schliesslich eine Spur Wacholder; die angenehme Frische gibt dem Eo Noir viel Ausdruck und Tiefe; samtweiche Tannine im langanhaltenden Abgang.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Staatskellerei Zürich

**Ausbau:** 14 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

**Rebsorte(n):** 66% Merlot, 34% Gamaret

**Artikelnummer:** 0707023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### ÉO Noir

Vin de Pays Suisse  
Staatskellerei Zürich

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                                                                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18.5/20                                                                                                                                         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 66% Merlot, 34% Gamaret                                                                                                                               |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2032                                                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 14 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                                                                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |