



ÉO Brut

Méthode Traditionnelle, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Raffinierter Schweizer Schaumwein nach traditioneller Art

Beschreibung:

Für diesen delikaten Schaumwein selektiert die Staatskellerei Zürich bestes Traubengut aus der Region. Der ÉO Brut reift während mehrerer Jahre auf der Hefe bis zum Dégorgement im 150-jährigen Gewölbekeller in Rheinau. Feinste Perlage und eine feinduftende Nase, Frische und volle Eleganz – geniessen Sie zum Fest einen Schaumwein in der Machart eines Champagners mit Schweizer Raffinesse.

Aromenprofil:

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Eine elegante, subtile Nase nach zitrischen Noten, Eisenkraut und reifen Stachelbeeren. Am Gaumen zeigt sich im Auftakt eine fein dosierte Mousse, welche die Aromen dieses Schaumweins tragen, viel gelbe Frucht, die an Golden Delicious und Mirabellen erinnert, unterstützt von einer passenden Frische, auch zarte Briothenoten; aromatisches, anhaltendes Finale.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: AOC Zürich

Ausbau: 24 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0967023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

ÉO Brut

Méthode Traditionnelle
AOC Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.