



ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Schweizer Qualität mit einem modernen Twist

Beschreibung:

Die Staatskellerei Zürich vereint die Schweizer Rebsorte Gamaret mit der internationalen Merlot aufs Feinste. Die kräftige Fruchtaromatik des Gamarets wird durch die Samtigkeit des Merlots elegant abgerundet. Der ÉO reift in grossen Eichenfässern im historischen Gewölbekeller in Rheinau. Bereits der Schweizer Dichter Gottfried Keller fand an diesem Ort die Inspiration für seine Novellen. Kompromisslose Spitzenqualität für ganz besondere Momente.

Degustationsnotiz:

Leuchtend rubinrote Robe. Ein sehr vinöses, vielschichtiges Bouquet mit Aromen nach kleinen, roten Erdbeeren, Johannisbeergelée und Hagebutte, dahinter Noten nach Caramel und süsser Vanille, schliesslich ein Hauch Minze. Weich fließender Auftakt, abgelöst von einer samtigen Textur, viel rote Frucht zeigend, dahinter einige rauchige Noten und Mocca, sehr straff und facettenreich; die Gerbstoffe sind perfekt eingebunden und geben diesem Roten einen guten Halt; eine dezente Würze begleitet das langanhaltende, Potenzial aufzeigende Finale.

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 2030

Rebsorte(n): 56% Merlot, 44% Gamaret

Artikelnummer: 0707021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	56% Merlot, 44% Gamaret
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.