



ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Schweizer Qualität mit einem modernen Twist

Beschreibung:

Die Staatskellerei Zürich hat mit ihren trinkfreundlichen Weinen die Schweizer Weinwelt neu definiert. In ihrem ÉO Noir vereint sie die kräftige Fruchtaromatik der einheimischen Rebsorte Gamaret mit der Samtigkeit des internationalen Merlots aufs Feinste. Dem Kellermeister Jan Amann ist eine Cuvée von kompromissloser Spitzenqualität für besondere Momente gelungen. Der ÉO reift in grossen Eichenfässern im historischen Gewölbekeller in Rheinau.

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 ÉO 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: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 53% Gamaret, 47% Merlot

Artikelnummer: 0707022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	53% Gamaret, 47% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.