



ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Chardonnay aus Schweizer Barriques

Beschreibung:

Das Zusammenspiel von reicher Tradition und moderner Weinbaukunst unterstreicht auch der ÉO Blanc ebenso elegant wie eindrücklich. 100% sorgsam selektionierte Zürcher Chardonnay-Trauben machen den neuen ÉO zum stilgerechten Begleiter für finessenreiche Genussmomente. Damit sich die Aromen optimal entfalten können, werden die Trauben bis spät in den Herbst am Stock belassen. In einjährigen Schweizer Barriques aus Marthaler Eiche reift der ÉO Blanc dann mehrere Monate auf der Feinhefe und entwickelt so eine faszinierende Komplexität. Wie sein Bruder – der beliebte ÉO Noir – ist auch der Chardonnay nur in limitierter Flaschenzahl verfügbar.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Gelb mit goldenen Akzenten. Eine typische Chardonnay-Nase, die an Williamsbirne, Orangenzeste, aber auch Golden Delicious und sanft getoastes Weissbrot erinnert. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr samtigen und intensiven Frucht, wiederum gelbfruchtig geprägt, aber auch eine Spur Eisenkraut und Kamille, dahinter etwas Caramel; konzentriert und fein texturiert im langen Abgang.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0851519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren