



2016 ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Schweizer Rotwein neu definiert

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.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Purpurrot. Ein sehr vinöses, vielschichtiges Bouquet mit Aromen nach Himbeeren, Johannisbeergelee und Hagebutte, dahinter Noten nach Caramel und Vanille, schliesslich ein Hauch Menthol. Weich fliessender Auftakt, abgelöst von einer samtigen Textur, viel rote Frucht, dahinter Milkschokolade und etwas Kakao, sehr straff und facettenreich; die Gerbstoffe sind perfekt eingebunden und geben diesem Roten einen guten Halt; eine dezente Würze begleitet das langanhaltende 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
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Falstaff 90/100
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	70% Gamaret, 30% Merlot
Artikelnummer:	0707016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Falstaff 90/100
Rebsorte(n):	70% Gamaret, 30% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.