



## 2018 Éo Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Schweizer Chardonnay mit feinem Vanille-Toasting

### Beschreibung:

Das Zusammenspiel von reicher Tradition und moderner Weinbaukunst unterstreicht auch der neue «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 neue Chardonnay nur in limitierter Flaschenzahl verfügbar.

### Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb. Eine einladende Chardonnay-Nase nach Golden Delicious, Birnen, aber auch etwas Eisenkraut und zarten Honignoten. Am Gaumen zeigt sich eine noble Aromatik nach gelber Steinfrucht und leicht geröstetem Weissbrot, schliesslich sind auch einige Wildkräuter auszumachen; sehr homogen und von guter Reife, mit einer dezenten Frischnote unterlegt; leicht mineralische Akzente im sehr geschmeidigen, langen Finale.

### 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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Zürich
<b>Produzent:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Herstellung:</b>	6 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0851518075C6200

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Éo Blanc

Vin de Pays Suisse  
Staatskellerei Zürich

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	6 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren