



2018 ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Barriqueverfeinerter Chardonnay

Beschreibung:

Der Chardonnay ÉO besticht mit seiner gehaltvollen Eleganz und faszinierenden Komplexität. Er reift mehrere Monate in französischer und schweizerischer (Marthaler) Eiche. Die Trauben wurden bis spät in den Herbst am Stock belassen, um eine optimale Reife und damit ein erstklassiges Lesegut zu garantieren.

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 Frischenote 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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Zürich
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0851518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren