



2018 ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Die raffinierte Mariage aus der Staatskellerei

Beschreibung:

Die Staatskellerei Zürich vereint die Schweizer Rebsorte Gamaret mit der internationalen Merlot aufs Feinste. Die kräftige Fruchtaromatik des Gamaret wird durch die Samtigkeit des Merlot elegant abgerundet. Der ÉO reift in grossen Eichenfässern im historischen Gewölbekeller in Rheinau. Kompromisslose Spitzenqualität für ganz besondere Momente.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine vielversprechende Nase, die Aromen nach roten Beeren, Pflaumen und blumigen Düften gleichermassen freisetzt, dahinter auch deutliche Röstaromen, Mokka und Crémantschokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einem voluminösen und sehr ausdrucksstarken Gaumenbild von ausgewogener Textur, Himbeergelee und Erdbeeren, auch geröstete Haselnüsse und Caramel; 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
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	50% Gamaret, 50% Merlot
Artikelnummer:	0707018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Gamaret, 50% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.