



## 2012 ÉO Brut

Méthode Traditionnelle, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Der neue ÉO aus der Staatskellerei Zürich

### Beschreibung:

Für diesen delikaten Schaumwein selektiert die Staatskellerei Zürich bestes Traubengut aus der Region. Der ÉO Brut reift während mehrerer Jahre auf der Hefe bis zum Dégorgement im 150-jährigen Gewölbekeller in Rheinau. Feinste Perlage und eine feinduftende Nase, Frische und volle Eleganz – geniessen Sie zum Fest einen Schaumwein in der Machart eines Champagners mit Schweizer Raffinesse.

### Degustationsnotiz:

Goldgelbe Farbe. Eine sehr subtile, elegante Nase nach Quitte und Golden Delicious, auch Briochenoten und ein Hauch Kamille. Feiner Auftakt, abgelöst von viel gelber Frucht, nun auch Kaiserbirnen und Aromen von Mandeln, unterlegt von einer feinen Perlage; eine dezente Frische und langanhaltende Aromatik im Finale.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Zürich
<b>Produzent:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	36 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0967012

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **ÉO Brut**

Méthode Traditionnelle  
AOC Zürich  
Staatskellerei Zürich

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	36 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren