



2012 ÉO Brut

Méthode Traditionnelle, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Raffinierter Schweizer Schaumwein nach traditioneller Art

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

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

ÉO Brut

Méthode Traditionnelle
AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

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