



2019 ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Die raffinierte Mariage aus der Staatskellerei

Beschreibung:

Die Staatskellerei Zürich ist zu Recht stolz auf ihre kraftvolle Cuvée ÉO. Ein vollmundiger Rotwein, der durch die Schweizer Rebsorte Gamaret Charakter und viel Fruchtaromatik erhält. Sein Merlot-Anteil lässt den Wein samtig-weich auf der Zunge schmecken. Der ÉO reift in Barriquen im historischen Gewölbekeller in Rheinau, ehe er in hochwertige, schwere Flaschen abgefüllt wird. Bereits der Schweizer Dichter Gottfried Keller wurde an diesem Ort zur ein oder anderen Novelle inspiriert.

Degustationsnotiz:

Dicht gewobenes Rubin, fast schwarze Mitte. Ein Bouquet, das vielfältige Aromen offenbart; rote Beeren, Brombeeren, Mokka und einige Rauchnoten, auch eine Spur Baumruss. Viel Schmelz im samtigen Auftakt, abgelöst von Blaubeeren, Kirschen und Crémantschokolade, sehr druckvoll und mit reifen Tanninen ausgestattet, später auch eine passende Frischenote, welche die Aromatik hervorragend unterstützt; insgesamt sehr balanciert und explosiv, langanhaltendes Finale.

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:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	50% Merlot, 50% Gamaret
Artikelnummer:	0707019

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% Merlot, 50% Gamaret
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.