



2017 ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Chardonnay aus der renommierten Staatskellerei Zürich

Beschreibung:

Gehaltvolle Eleganz und faszinierende Komplexität zeichnen diesen Chardonnay aus, der mehrere Monate in französischer und schweizerischer (Marthaler) Eiche reifte. Die Trauben wurden bis spät in den Herbst am Stock belassen, um eine optimale Reife und damit erstklassiges Lesegut zu garantieren.

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Farbe, goldene Reflexe. Ein Chardonnay-typisches Bouquet nach Williamsbirnen und Golden Delicious, auch zitrische Noten gesellen sich dazu. Eine sehr schöne Eleganz im Auftakt, gefolgt von einer fülligen Fruchtaromatik, die sich nach und nach aufbaut, auch Honignoten und Goldmelisse; über die Mitte hinaus eine schöne Frische zeigend, konzentriert. Langes, sehr fruchtbetontes 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
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Herstellung:	7 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0851517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	7 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren