



"Chardonnay aus der renommierten Staatskellerei Zürich"

2017 Éo Blanc

Vin de Pays Suisse, 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.
Herstellung:	7 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Herkunftsland:	Schweiz
Traubensorte(en):	100% Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.0 %
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.
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0851517075C6200

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