



ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Un superbe mariage de la Staatskellerei

Beschreibung:

C'est avec brio que la Staatskellerei Zürich conjugue le cépage suisse Gamaret et le Merlot. Les puissants arômes fruités du Gamaret sont joliment contrebalancés par le velouté du Merlot. L'ÉO est élevé en fûts de chêne dans la cave voûtée historique de Rheinau. Une qualité aussi excellente qu'intransigeante, pour les instants les plus précieux.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis, légèrement translucide. Un soupçon de poivre agrmente le bouquet complexe et très vineux aux notes de framboise et de cassis, sur des nuances fumées et de vanille. L'attaque tendre et fluide fait place à une texture veloutée et beaucoup de fruits rouges, sur des touches de moka et un peu de cacao, très serré et complexe; les tannins sont parfaitement intégrés et apportent une bonne tenue; de jolies épices accompagnent la finale équilibrée.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Staatskellerei Zürich

Elevage: 14 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 53% Merlot, 47% Gamaret

Artikelnummer: 0707020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	53% Merlot, 47% Gamaret
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.