



ÉO Brut

Méthode Traditionnelle, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Élégant vin effervescent suisse issu de la méthode traditionnelle

Beschreibung:

Cet exquis vin effervescent de la Staatskellerei Zürich n'est produit qu'à partir des meilleurs raisins de la région. Dans la cave voûtée de Rheinau vieille de 150 ans, l'ÉO brut est élevé sur lies pendant plusieurs années, jusqu'au moment du dégorgement. Laissez-vous séduire par ses bulles aériennes, son nez subtil, sa fraîcheur et son élégance, et offrez-vous ce vin effervescent alliant méthode champenoise et raffinement suisse.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen aux accents dorés. Nez élégant aux subtiles notes d'agrumes, de verveine et de groseilles à maquereau. La mousse fine soutient les arômes fruités de Golden Delicious et de mirabelle, sur une belle fraîcheur et de délicates notes briochées; finale aromatique et persistante.

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	AOC Zürich
Elevage:	24 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0967020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

ÉO Brut

Méthode Traditionnelle
AOC Zürich

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés