



ÉO Schaumwein Brut

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich, Staatskellerei Zürich

Élégant vin effervescent suisse issu de la méthode traditionnelle

Description:

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.

Profil aromatique:

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.

Va bien avec:

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

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Staatskellerei Zürich

Fabrication: 24 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 12.5%

Raisins: 100% Pinot Noir

N° article: 0967020

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

ÉO Schaumwein Brut

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Pays d'origine:	Suisse
Classifications:	Score 18.5/20
Raisins:	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	24 Mois en Cuve inox
Teneur en alcool:	12.5%
Température:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.