2021 ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

La qualité suisse avec une pointe de modernité

Description:
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 foudres de chêne dans la cave voûtée historique de Rheinau. Un lieu qui aurait déjà inspiré le fameux poète suisse Gottfried Keller. Une qualité aussi excellente qu’intransigeante, pour les instants les plus précieux.

Note de dégustation:
Robe rouge rubis brillant. Bouquet complexe et très vineux aux notes de petites fraises, de gelée de groseille et de cynorrhodon, puis de caramel et de vanille, sur un soupçon de menthe. L’attaque doucement fluide fait place à une texture veloutée, abondance de fruits rouges, nuances fumées et de moka, très ferme et aux multiples facettes; les tannins parfaitement intégrés lui apportent de la tenue; de discrètes épices accompagnent la longue finale avec du potentiel.

Accompagne idéale:
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. Délécieux également avec des fromages bien faits.

Conseils de service:
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
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	56% Merlot, 44% Gamaret
Référence:	0707021

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	56% Merlot, 44% Gamaret
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch