



ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Qualità svizzera con un tocco moderno

Beschreibung:

La potente cuvée ÉO è il fiore all'occhiello della Staatskellerei Zürich. Questo vino rosso opulento deve il suo carattere e la sua fruttuosità al vitigno svizzero Gamaret. L'aggiunta di Merlot gli conferisce una consistenza morbida e vellutata. Prima di essere venduto in splendide bottiglie, ÉO viene fatto maturare in botti nella storica cantina a volta di Rheinau. Un luogo che si dice abbia ispirato il famoso poeta svizzero Gottfried Keller.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino denso con accenti granati. Il naso fruttato sviluppa gradualmente note di bacche rosse e prugne, oltre a sfumature tostate di moka e cioccolato crémant e un accenno di torrone. L'attacco morbido lascia il posto a un palato generoso e molto espressivo, con una struttura equilibrata e un'esplosività sorprendente: gelatina di lamponi e fragole, nocciole tostate e caramello. Il vino è un vino di qualità, con un'ottima freschezza che conferisce a questo ÉO Noir grande espressività e profondità; tannini vellutati nel finale persistente.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino alla selvaggina, come la sella di cervo, o al manzo, come l'entrecôte beurre café de Paris, lo stufato o il brasato di manzo. Delicato anche con formaggi ben fatti.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Staatskellerei Zürich

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 66% Merlot, 34% Gamaret

Artikelnummer: 0707023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	66% Merlot, 34% Gamaret
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di deccantarlo.