



## ÉO Schaumwein Brut

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich, Staatskellerei Zürich

Elegante vino spumante svizzero prodotto secondo il metodo tradizionale

### Descrizione:

Questo squisito spumante della Staatskellerei Zürich è prodotto solo con le migliori uve della regione. Nella cantina a volta di Rheinau, risalente a 150 anni fa, ÉO brut matura sui lieviti per diversi anni, fino alla sboccatura. Lasciatevi sedurre dalle sue bollicine ariose, dal naso sottile, dalla freschezza e dall'eleganza, e regalatevi questo spumante che unisce il metodo Champagne alla raffinatezza svizzera.

### Profilo aromatico:

Giallo medio con riflessi dorati. Naso elegante con sottili note di agrumi, verbena e uva spina. La spuma fine sostiene gli aromi fruttati di Golden Delicious e prugna mirabelle, su una bella freschezza e delicate note di brioche; finale aromatico e persistente.

### Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Staatskellerei Zürich

**Produzione:** 24 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 12.0%

**Uva:** 100% Pinot Noir

**Numero articolo:** 0967023

## Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

### ÉO Schaumwein Brut

AOC Zürich  
Staatskellerei Zürich

**Paese di origine:** Svizzera  
**Valutazioni:** Score 18.5/20  
**Uva:** 100% Pinot Noir  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Produzione:** 24 Mesi in vasche d'acciaio inox  
**Gradazione alcolica:** 12.0%  
**Temperatura:** Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.