



ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Uno Chardonnay svizzero con fini aromi di vaniglia

Descrizione:

Generosa eleganza e affascinante complessità caratterizzano questo Chardonnay, affinato per diversi mesi in rovere francese e svizzero (rovere di Marthalen). Le uve sono state lasciate sulla pianta fino all'autunno inoltrato per garantire una maturazione ottimale e quindi un raccolto di qualità eccellente. Come il famoso ÉO Noir, questo vino è disponibile solo in quantità limitate.

Profilo aromatico:

Giallo medio, centro brillante. Naso invitante di Chardonnay, Golden Delicious, pere Kaiser, ma anche verbena e delicate note di miele. Al palato, un nobile aroma di frutta a nocciolo gialla e di pane bianco e nocciole leggermente tostate, infine si percepiscono anche alcune erbe selvatiche, sostenute da un'adeguata dolcezza fruttata; molto omogeneo e di buona maturità, con una sottile nota di freschezza; accenti leggermente minerali nel finale molto morbido e lungo.

Ideale con:

Ideale con vol-au-vent, luccioperca in salsa di vino bianco, petto di pollo ripieno e trota meunière. Si può anche servire con polenta o soufflé di formaggio.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Staatskellerei Zürich

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 0851524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.