



## ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Un matrimonio superbo da parte della Staatskellerei

### **Beschreibung:**

La Staatskellerei Zürich ha brillantemente combinato il vitigno svizzero Gamaret con il Merlot. I potenti aromi fruttati del Gamaret sono ben controbilanciati dalla morbidezza del Merlot. ÉO viene invecchiato in botti di rovere nella storica cantina a volta di Rheinau. Una qualità tanto eccellente quanto senza compromessi, per i momenti più preziosi.

### **Degustationsnotiz:**

Rubino denso con centro quasi nero. Un bouquet che rivela una varietà di aromi: bacche rosse, more, moka e alcune note affumicate, oltre a un accenno di noce. Tanta fusione nell'attacco vellutato, che lascia spazio a mirtilli, ciliegie e cioccolato crémant, molto potente con tannini maturi, in seguito una bella nota di freschezza sostiene perfettamente gli aromi; nel complesso molto equilibrato ed esplosivo, 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. Suggestione: 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:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:** 50% Merlot, 50% Gamaret

**Artikelnummer:** 0707019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### ÉO Noir

Vin de Pays Suisse  
Staatskellerei Zürich

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Merlot, 50% Gamaret
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2028
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	14 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.