



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:

Rosso rubino, leggermente traslucido. Una nota di pepe ravviva il bouquet complesso, molto vinoso, con note di lampone e ribes nero, con sentori di fumo e vaniglia. L'attacco morbido e fluido lascia spazio a una trama vellutata e a tanta frutta rossa, su note di moka e un po' di cacao, molto serrata e complessa; i tannini sono perfettamente integrati e forniscono una buona tenuta; belle spezie accompagnano il finale equilibrato.

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: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 53% Merlot, 47% Gamaret

Artikelnummer: 0707020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	53% Merlot, 47% Gamaret
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.