



ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Qualità svizzera con un tocco moderno

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 vellutata del Merlot. ÉO viene invecchiato in botti di rovere nella storica cantina a volta di Rheinau. Un luogo che si dice abbia ispirato il famoso poeta svizzero Gottfried Keller. Una qualità tanto eccellente quanto senza compromessi, per i momenti più preziosi.

Degustationsnotiz:

Colore rosso rubino brillante. Bouquet complesso, molto vinoso, con note di piccole fragole, gelatina di ribes rosso e rosa canina, seguite da caramello e vaniglia, con un accenno di menta. L'attacco delicatamente fluido lascia il posto a una trama vellutata, frutti rossi in abbondanza, note di fumo e moka, molto solida e sfaccettata; i tannini perfettamente integrati gli conferiscono forza di persistenza; spezie discrete accompagnano il lungo finale con potenziale.

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 2030

Varietà d'uva: 56% Merlot, 44% Gamaret

Artikelnummer: 0707021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	56% Merlot, 44% Gamaret
Da bere:	da subito fino al 2030
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.