



ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Uno Chardonnay invecchiato in botti svizzere

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Giallo intenso con accenti dorati. Naso tipico dello Chardonnay che ricorda la pera Williams, la scorza d'arancia, il pane bianco leggermente tostato e la mela Golden Delicious. Attacco delicato che lascia il posto a un frutto molto vellutato e intenso, che ricorda ancora una volta la frutta gialla, ma anche una nota di verbena e camomilla, e caramello in sottofondo; concentrato ed elegante nel lungo finale.

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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Staatskellerei Zürich

Allevamento: 8 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0851519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi