ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Uno Chardonnay invecchiato in botte della Staatskellerei Zürich

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 oro brillante. Naso intenso che ricorda la Golden Delicious e la pera Williams, con note di crosta di pane. Il palato denso e untuoso rivela tutta la complessità di questo Chardonnay affinato in botte, caratterizzato da frutta gialla, con aromi di prugne mirabelle, lime e monarde; piacevole freschezza e seducente dolcezza di frutta nel finale prominente e fruttato; di sorprendente persistenza e ampiezza.

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
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Da bere:	Pronto da bere
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0851521

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:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch