



ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Uno Chardonnay svizzero con fini aromi di vaniglia

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 medio, centro brillante. Naso coinvolgente di Chardonnay, con note di Golden Delicious e pera imperiale, un po' di verbena e delicati sentori di miele. Al palato, eleganti aromi di frutta a nocciolo giallo, pane bianco leggermente tostato e nocciole, con una nota di erbe selvatiche e una bella dolcezza di frutta sul finale; Armonico e splendidamente maturo, con una discreta nota di freschezza; accenti leggermente minerali nel lungo e flessuoso 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: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0851522

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