



ÉO Brut

Méthode Traditionnelle, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Elegante vino spumante svizzero prodotto secondo il metodo tradizionale

Beschreibung:

Questo squisito spumante della Staatskellerei Zürich è prodotto solo con le migliori uve della regione. Nella cantina a volta di Rheinau, risalente a 150 anni fa, ÉO brut matura sui lieviti per diversi anni, fino alla sboccatura. Lasciatevi sedurre dalle sue bollicine ariose, dal naso sottile, dalla freschezza e dall'eleganza, e regalatevi questo spumante che unisce il metodo Champagne alla raffinatezza svizzera.

Degustationsnotiz:

Giallo medio con riflessi dorati. Naso elegante con sottili note di agrumi, verbena e uva spina. La spuma fine sostiene gli aromi fruttati di Golden Delicious e prugna mirabelle, su una bella freschezza e delicate note di brioche; finale aromatico e persistente.

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produttore: AOC Zürich

Allevamento: 24 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0967020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

ÉO Brut

Méthode Traditionnelle
AOC Zürich

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi