



## 2016 ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Schweizer Rotwein neu definiert

### Descrizione del vino:

Die Staatskellerei Zürich ist zu Recht stolz auf ihre kraftvolle Cuvée ÉO. Ein vollmundiger Rotwein, der durch die Schweizer Rebsorte Gamaret Charakter und viel Fruchtaromatik erhält. Sein Merlot-Anteil lässt den Wein samtig-weich auf der Zunge schmecken.

### Nota di degustazione:

Strahlendes Purpurrot. Ein sehr vinöses, vielschichtiges Bouquet mit Aromen nach Himbeeren, Johannisbeergelee und Hagebutte, dahinter Noten nach Caramel und Vanille, schliesslich ein Hauch Menthol. Weich fließender Auftakt, abgelöst von einer samtigen Textur, viel rote Frucht, dahinter Milkschokolade und etwas Kakao, sehr straff und facettenreich; die Gerbstoffe sind perfekt eingebunden und geben diesem Roten einen guten Halt; eine dezente Würze begleitet das langanhaltende Finale.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Produttore:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Falstaff 90/100
<b>Vinificazione:</b>	20 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Gamaret, 30% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0707016

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### ÉO Noir

Vin de Pays Suisse  
Staatskellerei Zürich

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Falstaff 90/100
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Gamaret, 30% Merlot
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	20 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.