



2020 ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Un superbo matrimonio della Staatskellerei

Descrizione del vino:

La Staatskellerei Zürich ha brillantemente combinato il vitigno svizzero Gamaret con il Merlot. I potenti aromi fruttati del Gamaret sono ben controbilanciati dalla morbidezza del Merlot. ÉO viene invecchiato in botti di rovere nella storica cantina a volta di Rheinau. Una qualità tanto eccellente quanto senza compromessi, per i momenti più preziosi.

Nota di degustazione:

Rosso rubino, leggermente traslucido. Una nota di pepe ravviva il bouquet complesso e molto vinoso, con note di lampone e ribes nero, e sentori di fumo e vaniglia. L'attacco morbido e fluido lascia spazio a una trama vellutata e a tanta frutta rossa, su note di moka e un po' di cacao, molto serrata e complessa; i tannini sono perfettamente integrati e forniscono una buona tenuta; belle spezie accompagnano il finale equilibrato.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino alla selvaggina, come la sella di cervo, o al manzo, come l'entrecôte beurre café de Paris, lo stufato o il brasato di manzo. Delicato anche con formaggi ben fatti.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	CH
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	53% Merlot, 47% Gamaret
Numero di articolo:	0707020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	53% Merlot, 47% Gamaret
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.