2021 ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Qualità svizzera con un tocco moderno

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 vellutata del Merlot. ÉO è maturato in botti di rovere nella storica cantina a volta di Rheinau. Un luogo che si dice abbia ispirato il famoso poeta svizzero Gottfried Keller. Una qualità tanto eccellente quanto senza compromessi, per i momenti più preziosi.
Nota di degustazione:
Colore rosso rubino brillante. Bouquet complesso, molto vinoso, con note di fragoline, gelatina di ribes rosso e rosa canina, seguite da caramello e vaniglia, con un accenno di menta. L'attacco delicatamente fluido lascia il posto a una trama vellutata, frutti rossi in abbondanza, note di fumo e moka, molto solida e sfaccettata; i tannini perfettamente integrati gli conferiscono forza di persistenza; spezie discrete accompagnano il lungo finale con potenziale.
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:	Svizzera
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	56% Merlot, 44% Gamaret
Numero di articolo:	0707021

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

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	56% Merlot, 44% Gamaret
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

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