



2014 ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Weltklasse aus der Schweiz

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. Der ÉO reift in Barriquen im historischen Gewölbekeller in Rheinau, ehe er in hochwertige, schwere Flaschen abgefüllt wird. Bereits der Schweizer Dichter Gottfried Keller wurde an diesem Ort zur ein oder anderen Novelle inspiriert.

Nota di degustazione:

Purpurrot, zum Rand hin aufellend. Ein vinöses, kräftiges Bouquet nach dunkler Beerenfrucht wie Kirschen und Heidelbeeren, dahinter auch einige Pflaumennoten, Veilchen und Crémant-Schokolade, gekonnt aufeinander abgestimmt, schliesslich ein Hauch Grafit. Am Gaumen macht sich vorab die schwarze Frucht bemerkbar, ergänzt durch eine sanfte Marzipannote; über die Mitte hinaus auch Noten von Ruchbrot und etwas Zimt; von guter Struktur und Dichte, trotzdem immer seine jahrgangsbedingte Eleganz zeigend; aromatisch anhaltender Finish.

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.

Paese d'origine:	Svizzera
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	AWC Vienna /1, Score 18/20
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	75% Gamaret, 25% Merlot
Numero di articolo:	0707014

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	AWC Vienna /1, Score 18/20
Varietà d'uva:	75% Gamaret, 25% Merlot
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.