



2013 ÉO Noir

Staatskellerei Zürich

Schweizer Qualität mit einem modernen Twist

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:

Undurchlässiges Purpurgranat. Im Bouquet schwarze Kirschen, Cassis und dezente Eukalyptusnoten zeigend; am Gaumen reife Pflaumenfrucht und viel saftiger Waldbeerenkompott, dann Marzipan und ein Hauch von Rum folgend, unterstützt von einer delikaten Röstaromatik; durch den Merlot erfährt dieser Rotwein eine grossartige Eleganz und eine wunderbar samtige Textur, unterlegt von einer dezenten Extraktsüsse; klasse Länge.

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:	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:	0707013

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

ÉO Noir

Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	75% Gamaret, 25% Merlot
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	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.