2011 ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Stilgerechter Begleiter für besondere Momente

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. Facettenreiches Bouquet von schwarzen Kirschen, Cassis und dezenter Eukalyptusnote. Verführerische reife Pflaumenfrucht und Holundermarmelade im rassigen Gaumenfluss, reich und fein strukturiert durch eine delikate Röstaromatik. Viel Eleganz verleihen die wunderbar samtige Textur und eine dazu passende, dezente Extraktsüsse im sanft ausklingenden 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.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Zurich
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	20 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	80% Gamaret, 20% Merlot
Numero di articolo:	0707011

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Gamaret, 20% Merlot
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate in 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.

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