



2023 ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Uno Chardonnay svizzero con fini aromi di vaniglia

Descrizione del vino:

Generosa eleganza e affascinante complessità caratterizzano questo Chardonnay, affinato per diversi mesi in rovere francese e svizzero (rovere di Marthalen). Le uve sono state lasciate sulla pianta fino all'autunno inoltrato per garantire una maturazione ottimale e quindi un raccolto di qualità eccellente. Come il famoso "ÉO Noir", questo vino è disponibile solo in quantità limitate.

Nota di degustazione:

Giallo medio, centro brillante. Naso coinvolgente di Chardonnay, con note di Golden Delicious e pera imperiale, un po' di verbena e delicati sentori di miele. Al palato, eleganti aromi di frutta a nocciolo giallo, pane bianco leggermente tostato e nocciole, con una nota di erbe selvatiche e una bella dolcezza di frutta sul finale; Armonico e splendidamente maturo, con una discreta nota di freschezza; accenti leggermente minerali nel lungo e flessuoso finale.

Abbinamenti:

Ideale con vol-au-vent, luccioperca in salsa di vino bianco, petto di pollo ripieno e trota meunière. Si può anche servire con polenta o soufflé di formaggio.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	da subito fino al 2028
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0851523

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	da subito fino al 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi