



2016 ÉO Blanc

Staatskellerei Zürich

Schweizer Chardonnay mit feinem Vanille-Toasting

Descrizione del vino:

Das Zusammenspiel von reicher Tradition und moderner Weinbaukunst unterstreicht auch der neue «ÉO Blanc» ebenso elegant wie eindrücklich. 100% sorgsam selektionierte Zürcher Chardonnay-Trauben machen den neuen ÉO zum stilgerechten Begleiter für finessenreiche Genussmomente. Damit sich die Aromen optimal entfalten können, werden die Trauben bis spät in den Herbst am Stock belassen. In einjährigen Schweizer Barriques aus Marthaler Eiche reift der «ÉO Blanc» dann mehrere Monate auf der Feinhefe und entwickelt so eine faszinierende Komplexität. Wie sein Bruder – der beliebte «ÉO Noir» – ist auch der neue Chardonnay nur in limitierter Flaschenzahl verfügbar.

Nota di degustazione:

Helles Gelb, goldene Akzente. Eine dichte Nase, die an reife Bananen, Williamsbirne und Brotkrustentöne erinnert. Am Gaumen zeigt sich die ganze Komplexität dieses Barriquegereiften Chardonnays: nebst viel gelber Frucht (Golden Delicious, Pflaumen) auch Limetten und Goldmelisse, dicht und von schöner Crèmigkeit; eine angenehme Frische und leicht mineralische Noten im lange ausklingenden Finale. Zeigt Potenzial!

Abbinamenti:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Svizzera
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	7 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0851516

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

ÉO Blanc

Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren