ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Schweizer Qualität mit einem modernen Twist

Beschreibung:
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.

Aromenprofil:
Dichtes Rubinrot, granatrote Akzente. Eine fruchtbetonte Nase, die sich nach und nach im Glas aufbaut: rote Beeren, Pflaumen und röstartige Aromen nach Mokka und Crémantschokolade, auch eine Spur Nougat. Weicher Auftakt, abgelöst von einem voluminösen und sehr ausdrucksstarken Gaumenbild von ausgewogener Textur und überraschender Explosivität, Himbeergelee und Erdbeeren, auch geröstete Haselnüsse und Karamell, schließlich eine Spur Wacholder; die angenehme Frische gibt dem Eo Noir viel Ausdruck und Tiefe; samtweiche Tannine im langanhaltenden Abgang.

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	66% Merlot, 34% Gamaret
Artikelnummer:	0707023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Vinum 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	66% Merlot, 34% Gamaret
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch