



ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Barrique-Chardonnay aus der Staatskellerei Zürich

Beschreibung:

Der Chardonnay ÉO besticht mit seiner gehaltvollen Eleganz und faszinierenden Komplexität. Die Trauben wurden bis spät in den Herbst am Stock belassen, um eine optimale Reife und damit ein erstklassiges Lesegut zu garantieren. Der ÉO reift mehrere Monate in französischer und Schweizer Eiche im historischen Gewölbekeller in Rheinau. Bereits der Schweizer Dichter Gottfried Keller fand an diesem Ort die Inspiration für seine Novellen. Heute gelingt es der Staatskellerei, Tradition und kompromisslose Qualität mit Innovationsgeist zu verbinden.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb. Eine dichte Nase, die an Golden Delicious, Williamsbirne und Brotkrustentöne erinnert. Am Gaumen zeigt sich die ganze Komplexität dieses Barrique-gereiften Chardonnays: nebst viel gelber Frucht auch Mirabellen, Limetten und Goldmelisse, dicht und von schöner Crèmigkeit; eine angenehme Frische und eine bezaubernde Fruchtsüße im sehr präsenten, fruchtbetonten Finale; zeigt eine erstaunliche Ausdauer und Fülle.

Passt zu:

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.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0851521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.