



2015 ÉO Noir

Staatskellerei Zürich

Schweizer Rotwein neu definiert

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.

Degustationsnotiz:

Leicht aufgehelltes Purpurrot mit violetten Reflexen. Ein sehr gediegenes, aristokratisches Bouquet, das an dunkelbeerige Frucht, Caramel und Crémant-Schokolade erinnert, dahinter einige Mentholnoten und eine Spur Grafit. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer druckvollen Frucht, die an Pflaumen, Brombeeren und scharze Kirschen erinnert, nach und nach gesellen sich auch prächtige Röstaromen dazu, schliesslich etwas Rosenöl; die Tannine sind fest und perfekt eingebunden; eine zarte Würznote eröffnet das Finale, das aromatisch lange nachhallt.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	75% Gamaret, 25% Merlot
Artikelnummer:	0707015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

ÉO Noir

Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	75% Gamaret, 25% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.