



2017 ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Schweizer Qualität mit einem modernen Twist

Beschreibung:

Die kraftvolle und vollmundige Cuvée der Staatskellerei Zürich vereint die Schweizer Rebsorte Gamaret mit der internationalen Merlot aufs Feinste. Charakteristisch ist die Fruchtaromatik, die durch den Merlot mit seiner Samtigkeit abgerundet wird. Der Wein reift in großen Barricken im historischen Gewölbekeller der Staatskellerei Zürich in Rheinau. Kompromisslose Qualität für besondere Momente.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot. Ein ausdrucksstarkes Nasenbild, dominiert von roten Pflaumen, Himbeeren und blumigen Noten, auch eine Spur wilder Thymian und Nougat. Weicher Auftakt, abgelöst von einer geschmeidigen Gaumenaromatik mit einer reichen Fruchtaromatik und guter Würze, unterstützt durch eine passende Frische, schliesslich einige Baumnußnoten; die Tannine sind reif und perfekt eingebunden, röstartige Aromen begleiten den langanhaltenden Finish.

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):	Score 18.5/20, Falstaff 90/100
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	50% Gamaret, 50% Merlot
Artikelnummer:	0707017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Falstaff 90/100
Rebsorte(n):	50% Gamaret, 50% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.