



## 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 Barriquen 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Produzent:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20, Falstaff 90/100
<b>Ausbau:</b>	17 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Gamaret, 50% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0707017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### ÉO Noir

Vin de Pays Suisse  
Staatskellerei Zürich

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