



## 2019 ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Die raffinierte Mariage aus dem Klosterkeller

### **Beschreibung:**

Die Staatskellerei Zürich vereint die Schweizer Rebsorte Gamaret mit der internationalen Merlot aufs Feinste. Die kräftige Fruchtaromatik des Gamaret wird durch die Samtigkeit des Merlot elegant abgerundet. Der ÉO reift in großen Eichenfässern im historischen Gewölbekeller in Rheinau. Kompromisslose Spitzenqualität für ganz besondere Momente.

### **Degustationsnotiz:**

Dicht gewobenes Rubin, fast schwarze Mitte. Ein Bouquet, das vielfältige Aromen offenbart; rote Beeren, Brombeeren, Mokka und einige Rauchnoten, auch eine Spur Baumruss. Viel Schmelz im samtigen Auftakt, abgelöst von Blaubeeren, Kirschen und Crémantschokolade, sehr druckvoll und mit reifen Tanninen ausgestattet, später auch eine passende Frischnote, welche die Aromatik hervorragend unterstützt; insgesamt sehr balanciert und explosiv, langanhaltendes Finale.

### **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
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Merlot, 50% Gamaret
<b>Artikelnummer:</b>	0707019

## 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
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Merlot, 50% Gamaret
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im 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.