



## 2016 ÉO Blanc

Staatskellerei Zürich

Schweizer Chardonnay mit feinem Vanille-Toasting

### **Beschreibung:**

Das Zusammenspiel von reicher Tradition und moderner Weinbaukunst unterstreicht auch der neue «ÉO Blanc» ebenso elegant wie eindrücklich. 100% sorgsam selektionierte Zürcher Chardonnay-Trauben machen den neuen ÉO zum stilgerechten Begleiter für finessenreiche Genussmomente. Damit sich die Aromen optimal entfalten können, werden die Trauben bis spät in den Herbst am Stock belassen. In einjährigen Schweizer Barriques aus Marthaler Eiche reift der «ÉO Blanc» dann mehrere Monate auf der Feinhefe und entwickelt so eine faszinierende Komplexität. Wie sein Bruder – der beliebte «ÉO Noir» – ist auch der neue Chardonnay nur in limitierter Flaschenzahl verfügbar.

### **Degustationsnotiz:**

Helles Gelb, goldene Akzente. Eine dichte Nase, die an reife Bananen, Williamsbirne und Brotkrustentöne erinnert. Am Gaumen zeigt sich die ganze Komplexität dieses Barriquegereiften Chardonnays: nebst viel gelber Frucht (Golden Delicious, Pflaumen) auch Limetten und Goldmelisse, dicht und von schöner Crèmigkeit; eine angenehme Frische und leicht mineralische Noten im lange ausklingenden Finale. Zeigt Potenzial!

### **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:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Produzent:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	7 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0851516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### ÉO Blanc

Staatskellerei Zürich

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	7 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren