



2021 ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Barrique-Chardonnay aus der Staatskellerei Zürich

Beschreibung:

Der Chardonnay ÉO besticht mit seiner gehaltvollen Eleganz und faszinierenden Komplexität. Die Trauben wurden bis spät in den Herbst am Stock belassen, um eine optimale Reife und damit ein erstklassiges Lesegut zu garantieren. Der ÉO reift mehrere Monate in französischer und Schweizer Eiche im historischen Gewölbekeller in Rheinau. Bereits der Schweizer Dichter Gottfried Keller fand an diesem Ort die Inspiration für seine Novellen. Heute gelingt es der Staatskellerei, Tradition und kompromisslose Qualität mit Innovationsgeist zu verbinden.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb. Eine dichte Nase, die an Golden Delicious, Williamsbirne und Brotkrustentöne erinnert. Am Gaumen zeigt sich die ganze Komplexität dieses Barrique-gereiften Chardonnays: nebst viel gelber Frucht auch Mirabellen, Limetten und Goldmelisse, dicht und von schöner Crèmigkeit; eine angenehme Frische und eine bezaubernde Fruchtsüsse im sehr präsenten, fruchtbetonten Finale; zeigt eine erstaunliche Ausdauer und Fülle.

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

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Herkunftsland: | Schweiz |
| Produzent: | Staatskellerei Zürich |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2026 |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Artikelnummer: | 0851521 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Schweiz |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2026 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |