



2021 ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Uno Chardonnay invecchiato in botte della Staatskellerei Zürich

Descrizione del vino:

Generosa eleganza e affascinante complessità caratterizzano questo Chardonnay, affinato per diversi mesi in rovere francese e svizzero (rovere di Marthalen). Le uve sono state lasciate sulla pianta fino all'autunno inoltrato per garantire una maturazione ottimale e quindi un raccolto di qualità eccellente. Come il famoso "ÉO Noir", questo vino è disponibile solo in quantità limitate.

Nota di degustazione:

Giallo oro brillante. Naso intenso che ricorda la Golden Delicious e la pera Williams, con note di crosta di pane. Il palato denso e untuoso rivela tutta la complessità di questo Chardonnay affinato in botte, caratterizzato da frutta gialla, con aromi di prugne mirabelle, lime e monarde; piacevole freschezza e seducente dolcezza di frutta nel finale prominente e fruttato; di sorprendente persistenza e ampiezza.

Abbinamenti:

Ideale con vol-au-vent, luccioperca in salsa di vino bianco, petto di pollo ripieno e trota meunière. Si può anche servire con polenta o soufflé di formaggio.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Paese d'origine: | Svizzera |
| Produttore: | Staatskellerei Zürich |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Vinificazione: | 12 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Maturità: | fino a 2026 |
| Varietà d'uva: | 100% Chardonnay |
| Numero di articolo: | 0851521 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

ÉO Blanc

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

| | |
|---------------------------------|--------------------------|
| Origine: | Svizzera |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Chardonnay |
| Maturità: | fino a 2026 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 12 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Servizio: | Fresco, tra 9 e 12 gradi |