



2022 ÉO Noir

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Qualità svizzera con un tocco moderno

Descrizione del vino:

La Staatskellerei Zürich combina nel modo migliore il vitigno svizzero Gamaret con l'internazionale Merlot. Il forte sapore fruttato del Gamaret è elegantemente arrotondato dalla morbidezza vellutata del Merlot. L'ÉO matura in grandi botti di rovere nella storica cantina a volta di Rheinau. Qualità superiore e senza compromessi per momenti speciali.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino alla selvaggina, come la sella di cervo, o al manzo, come l'entrecôte beurre café de Paris, lo stufato o il brasato di manzo. Delicato anche con formaggi ben fatti.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Svizzera
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	53% Gamaret, 47% Merlot
Numero di articolo:	0707022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

ÉO Noir

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	53% Gamaret, 47% Merlot
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.