

2015/16 ÉO

NOIR

Stilgerechter Begleiter für besondere Momente. Mit ÉO ist ein vielschichtiger und wunderbar dichter Wein gelungen, der in Nase und Gaumen gleichermaßen begeistert. Der Name ÉO gründet auf dem lateinischen Wort für «fliessen», «strömen», «in etwas übergehen» und steht so sinngemäss für die Vermählung von zwei Traubensorten.

Die limitierte Spitzencuvée mit 75% Gamaret und 25% Merlot vereint elegant die reiche Geschichte der Staatskellerei Zürich mit allen Facetten moderner Weinbereitung. Die rigorose Selektion von erlesenem Traubengut zeugt vom kompromisslosen Qualitätsdenken der Staatskellerei Zürich macht ÉO zum stilgerechten Begleiter für besondere Momente. Vollendet wurde ÉO im grossen Eichenfass im historischen Gewölbekeller der Staatskellerei Zürich in Rheinau.

DEGUSTATIONSNOTIZ Undurchlässiges Purpurgranat. Facettenreiches Bouquet von schwarzen Kirschen, Cassis und dezenter Eukalyptusnote. Verführerische, reife Pflaumenfrucht und Holundermarmelade im rassigen Gaumenfluss, reich und fein strukturiert durch eine delikate Röstaromatik. Viel Eleganz verleiht die wunderbar samtige Textur und eine dazu passende, dezente Extraktsüsse im sanft ausklingenden Finale.

TRAUBENSORTE Gamaret 70% und Merlot 30%.

PASST ZU grilliertem Fleisch, milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

TRINKTEMPERATUR 14–16°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2025.

PREIS CHF 38.00/75cl, CHF 79.00/150cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:

