

2013 ÉO Brut

**SCHAUMWEIN/VIN MOUSSEUX/MÉTHODE
TRADITIONNELLE, AOC ZÜRICH**

Für diesen besonderen Schaumwein in der Machart eines Champagners selektionierten wir nur das beste Traubengut aus der Region. Nach der traditionellen Flaschengärung ruhte der Wein bis zum Dégorgement im alten Gewölbekeller der Staatskellerei Zürich.

DEGUSTATIONSNOTIZ Die feine Perlage duftet nach Äpfeln und Birnen. Im Gaumen zeigen sich noble Brothefe- und Röstaromen mit dezenten Nuancen von Mandeln. Unverschämt stilvoll. Eine Überraschung voller Eleganz, Frische und Rasse!

TRAUBENSORTE Pinot Noir

PASST ZU Aperitif, mediterranem Buffet und Fischgerichten.

TRINKTEMPERATUR 8–10°C

LAGERFÄHIGKEIT bis 2023

PREIS CHF 28.00/75cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:

