



"ÉO Noir" VdP Suisse

Staatskellerei Zürich
Schweiz, Zürich

Vinifikation

Handlese mit Selektion, Ausbau im Edelstahltank, Lagerung für 14 Monate in Barriques

Charakter

Rubinrot; duftig und offen im Bouquet, vielfältiges Aroma von reifen Himbeeren und Cassis, edle Vanilledüfte und rauchige Ausbaunoten; auf dem Gaumen weich und samtige Gerbstoff-Textur, Fruchtaromen von roten Beeren zusammen mit würzigen Fassnoten wie Crème Brûlée und Kakao; kraftvoll und mit viel Klasse dank harmonisch eingebundenen Tannine bis ins wundervolle Finale

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Wild wie Hirsch-Rücken, Rind wie Entrecôte mit Café de Paris, Voressen, Schmor-Braten, reifer Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	56% Merlot, 44% Gamaret
Trinkreife:	2025 - 2031
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite