

# 2018 ÉO

## BLANC

Das Zusammenspiel von reicher Tradition und moderner Weinbaukunst unterstreicht auch der neue «ÉO Blanc» ebenso elegant wie eindrucklich. 100% sorgsam selektionierte Chardonnay-Trauben machen den neuen ÉO zum stilgerechten Begleiter für finessenreiche Genussmomente. Damit sich die Aromen optimal entfalten können, werden die Trauben bis spät in den Herbst am Stock belassen. In einjährigen Schweizer Barriques aus Marthaler Eiche reift der «ÉO Blanc» dann mehrere Monate auf der Feinhefe und entwickelt so eine faszinierende Komplexität. Wie sein Bruder – der beliebte «ÉO Noir» – ist auch der neue Chardonnay nur in limitierter Flaschenzahl verfügbar.

**DEGUSTATIONSNOTIZ** Leuchtendes Goldgelb. Verführerische Töne von Zitrus und Banane, untermalt von feinen Noten von Vanille und getoastetem Weissbrot. Cremig-weicher Auftakt. Gehaltvoll und elegant von voller Frucht und Mineralität mit feiner Eichenaromatik. Das Finale bleibt schmelzend und widerspiegelt das Zusammenspiel zwischen Antrunk und Gaumen.

**TRAUBENSORTE** Chardonnay.

**PASST ZU** Lachs, Geflügel, Meeresfrüchte, Weichkäse.

**TRINKTEMPERATUR** 8–10°C.

**LAGERFÄHIGKEIT** bis 2022.

**PREIS** CHF 29.80/75cl.

**PERSÖNLICHE NOTIZEN:**

---

---

---

