



DU BARIL Cuvée Spéciale la Côte aoc LABEL D'OR TERRAVIN

Art: Rotwein Cuvée

Land/Region: Schweiz - Waadtland - Genfer See -

Herkunft: Auserlesene Parzellen der La Côte am Ufer des Genfersees. Dieses Cuvée zählt in dieser Zusammenstellung zu den ersten Cuvées seit der Kellereigründung.

Rebsorte/n: Spätburgunder, Gamaret, Gamay

Aussehen: Mittleres, ansprechendes, warmtöniges Rot.

Bukett: Schöne Aromen von roten Früchten, wie Kirschen und schwarze Johannisbeeren.

Geschmack: Bedingt durch die perfekte Reife des Leseguts, präsentiert er sich im Mund weich, wohlklingend und fruchtig rund, komplexe Rauchnoten, Anklänge nach Zwetschgen und Brombeeren sprechen für sich. Dichte, feste Tannine geben dem würzigen Finale eine schöne Länge.

Weingenuß: Innerhalb von 4 -5 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 15° - 17° Celsius

Passt gut zu: Als mundiger Aperitif, zu geräucherten Aufschnitt, Grilladen und Fleisch aller Art. Gut auch zur Pizza, Lasagne und herzhaft würziger Vesper.

Käserferenz: Tête de Moine, La Tomme Vaudoise und zum Raclette.

Werte: *RZ: 0,0 *S.: 4,8 *Alk.: 13,7%

*Diese Angaben basieren auf den Werten 2017er und weichen daher bei jedem Jahrgang/Losnummerleicht, ab.

Allergene: Sulfite

WEIN-NR.: 5265

FI. EAN: 76 10374 52657 5

Wissenswertes: *Dieses Cuvée ist eine Reminiszenz an die Leidenschaft, mit welcher unsere Önologen und Winzer seit 1929 Cuvées des Vaud (Waadt) erzeugen. Durch die teilweise Lagerung in Eichenfässern, erhalten diese Weine eine ganz eigene Struktur, die für sanften Druck am Gaumen sorgt.*



Status 2020/17