



CAVE DE LACÔTE

DU BARIL Cuvée Spéciale

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: Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Garanoir

Aussehen: Mittleres, ansprechendes, warmtöniges Rot.

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

Geschmack: Weich, wohlklingend und fruchtig, mit klaren Noten nach Zwetschgen und Brombeeren, ausgeglichen. Sehr angenehm zu trinken, unterlegt mit gut eingebundenen Tanninen.

Weingenuß: Innerhalb von 4 -5 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 15° - 17° Celsius

Harmonie Gerichte & Weine:

Als mundiger Aperitif, zu Aufschnitt, Grilladen und Fleisch aller Art. Gut auch zur Pizza oder Lasagne.

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

Werte: *RZ: 0,0 *S.: 4,8 *Alk.: 13,5%

Allergene: Sulfite

Fl. EAN: 76 10374 52657 5

WEIN-NR.: 5265

*Diese Angaben basieren auf den Mittelwerten der letzten Jahre und weichen daher bei jedem Jahrgang leicht ab.

