



LABEL D'OR TERRAVIN 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

Rebsorte/n: Blauburgunder, Gamaret, Gamay, Garanoir.

Aussehen: Mittleres, ansprechendes, warmtöniges Rot.

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

Geschmack: Bedingt durch die perfekte Reife des Lesezugs, 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

Harmonie Gerichte & Weine:

Als mundiger Aperitif, zu geräucherter 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.: 4,7 *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.

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