



*L'Art et la  
Passion du Vin*



## **DIVICO Cuvée XC Cave de la Côte AOC**

**Herkunft:** Selektive Parzellen in der geschützten Ursprungsbezeichnung der La Côte, am Ufer des Genfersees.

**Rebsorte:** Die noch relativ junge Rebsorte **Divico**, ist eine Kreuzung von Gamaret und Bronner, welche 1997 im Forschungszentrum der Agroscope in Changins/Schweiz entstand. Sie zählt zu den PIWIS und zeichnet sich mit einer guten Resistenz gegen Mehltau und Graufäule aus.

**Ausbau:** Edelstahl, danach teilweise Reifung in Eichenfässer.

**Bukett:** Überraschend offen, mit schwarzfruchtigen Aromen nach Cassis, schwarzen Kirschen sowie zarte Gewürzaromen, unterlegt mit Anklängen nach Vanille, Zwetschgenkompott und feinen Toastnoten.

**Farbe:** intensiv und dunkel, fast Schwarz.

**Im Mund:** Ein kräftiger und kompakter Wein, auskleidend fruchtig, würzig mit Anklängen dunkler Früchte und Beeren.

Das Finish ist anhaltend mit festem Tannin. Ein Wein, der ein gutes Alterungspotenzial von mehreren Jahren besitzt.

**Weingenuß:** Jetzt und innerhalb von 6-9 Jahren

**Ausschanktemperatur:** ca. 18°C

\* **Alkohol:** 13,5% Vol.

**Harmonie Gerichte & Weine:**

**Steak, gegrilltes rotes Fleisch, rotes Fleisch und Wild**

**Käsereferenz:** reifer Gruyère, Rot- und Blauschimmelkäse, würzige Alpenkäsesorten, alter, gereifter Emmentaler.

Enthält Sulfite

\* variiert je nach Jahrgang



Wein Nummer 7181

Kontakt: Klaus Immes 0178 5348271

[www.cavedelacote.de](http://www.cavedelacote.de)

[info@uvavins.de](mailto:info@uvavins.de)