



Divona Cuvée XC Cave de La Côte AOC

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

Rebsorte: DIVONA

Der Name ist eine Hommage an die keltische Göttin der Quellen. Als erste krankheitsresistente weiße Rebsorte und dem damit deutlich reduzierten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, leistet DIVONA einen messbaren Beitrag zur Bodengesundheit und Wasserreinheit.

Diese junge Rebsorte ist eine Kreuzung von Gamaret und Bronner. Der Anbau wurde erstmals 2018 freigegeben. Als Weißwein steht Sie dem erfolgreichen „Partner in Rot DIVICO“ zur Seite. Unser Dank gilt der Agroscope in Changins/Schweiz. Seit mehr 50 Jahren steht diese Lehrversuchsanstalt bei der Züchtung sowohl autochthoner, als auch neuer und ausdrucksstarker Rebsorten in der ersten Reihe. Der Erfolg ihrer PIWI-Neuzüchtungen wird durch die im Glas überzeugend Weine wie DIVICO oder DIVONA bestätigt. Weine, die mit Hinblick auf die Naturbewahrung und dem Klimawandel visionär sind und zugleich genussvoll überzeugen.

Ausbau: 50% im Barrique und 50% im Edelstahl

Bukett: Aromen nach exotischen Früchten, Zitrusnoten unterlegt mit zarten floralen Facetten.

Farbe: Sattes Hellgelb mit hellgrünen Reflexen.

Im Mund: Schmeichelnd, von charmanter Cremigkeit welche das reichhaltige Bouquet am Gaumen stimmig fortsetzt; überzeugende Länge.

Weingenuß: Jetzt und innerhalb von 4-6 Jahren

Ausschanktemperatur: ca. 10°-12°C

Harmonie Gerichte & Weine: Helles Fleisch, Fisch, Geflügel, WOK-Gerichte

Käserferenz: Le Tommé; junge bis mittelreife Alpenkäsesorten.

Enthält Sulfite FI. EAN: 76 10551 45587 2

Werte: *S/5,0 g.l. *RZ/0,5 g.l. * Alkohol: 14,0 % Vol

* 2023er Werte je nach Jahrgang bzw. Füllung abweichende Werte



Wein Nummer 4558



Code Nährwertangaben 2023er

Kontakt: Klaus Immes 0178 5348271

www.cavedelacote.de

klausimmes@t-online.de