

2006 Cabernet Sauvignon Barrique

Valais AOC Cave Fin Bec



Dichtes Purpurrot. Intensive Nase mit viel Brombeeraromatik, Cassis, aber auch etwas Haselnuss. Weicher Auftakt mit einer kompakten Fruchtaromatik, fleischiges Extrakt, Holunderbeeren, gute Cabernet-Würze, etwas Vanille, dunkles Brot, samtiges Finale.

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2013

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt: 13.5%

Herkunftsland: Schweiz

Region: Wallis

Winzer: Cave Fin Bec SA

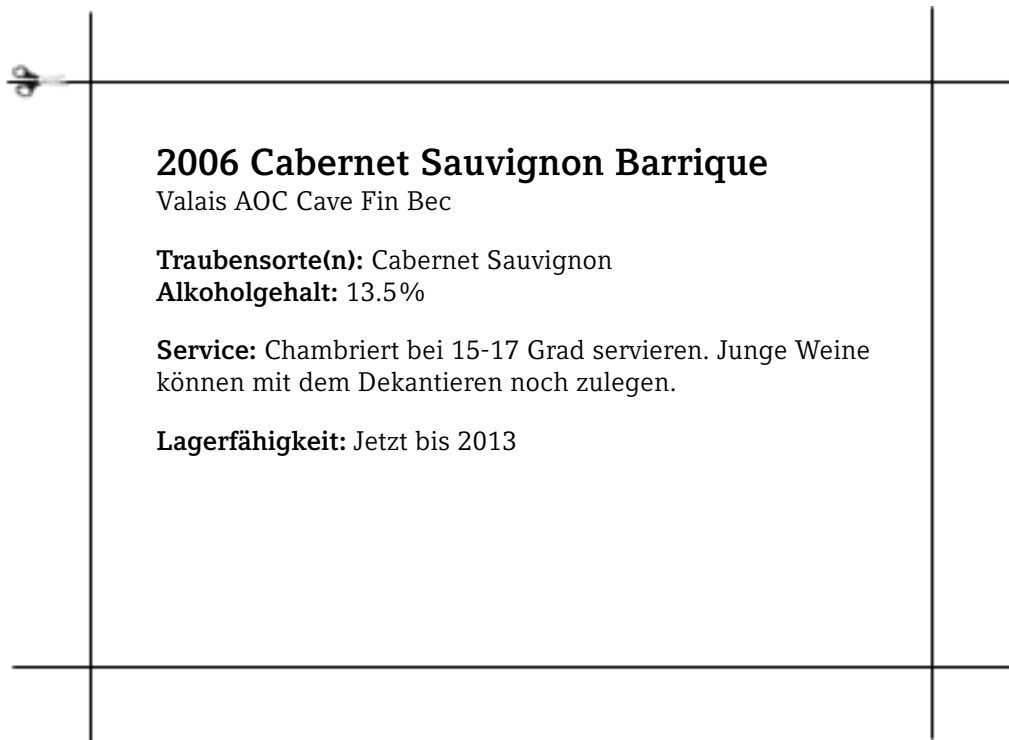
Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2006 Cabernet Sauvignon Barrique
Valais AOC Cave Fin Bec

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon
Alkoholgehalt: 13.5%

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2013