



Cuvée Rouge N° 10

VdP Suisse, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Cave Biber

Alkoholgehalt: 12.9%

Artikelnummer: 1372322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Rouge N° 10

VdP Suisse
Cave Biber

Herkunft:	Schweiz
Alkoholgehalt:	12.9%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.