



## Merlot Réserve

Valais AOC, Cave Biber

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Streng limitierter Spitzenmerlot aus Salgesch. Die Trauben werden am Stock leicht angetrocknet und erst im Dezember gelesen. Dann erfolgt ein 2-jähriger Ausbau in Doppelbarriques. Der Wein ist reichhaltig und vollmundig, zeigt schöne Aromen von Dörrfrüchten wie Zwetschgen, Feigen und Rosinen.

#### Passt zu:

Weine zum Zelbrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

#### Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Cave Biber

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Artikelnummer:** 1324122

Bild folgt

Photo à venir

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Merlot Réserve**

Valais AOC  
Cave Biber

**Herkunft:** Schweiz

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Servier:** Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.  
Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.