



Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Purpurrot und betörende Aromavielfalt. Im Gaumen finden sich würzige Komponente und reife Tannine.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzaucen, 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

Artikelnummer: 1322622

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:

Schweiz

Servier:

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