



Cuvée Rouge N° 4

VdP Suisse, Cave Biber

Beschreibung:

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Cave Biber

Alkoholgehalt: 13.5%

Artikelnummer: 1378723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Rouge N° 4

VdP Suisse
Cave Biber

Herkunft: Schweiz
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.