



Cuvée Rouge

Valais AOC, Cave Fin Bec (Bio)

Gaumenfreude aus dem Wallis

Beschreibung:

Die Cuvée Rouge Bio von Cave Fin Bec wirkt wie ein unvergesslicher Urlaubstag im Wallis und reflektiert bei jedem Schluck die natürliche Einzigartigkeit und Charakteristik der Region. Das Bouquet ist fruchtig und ausgewogen mit Aromen von schwarzen Früchten. Gewonnen aus den Trauben Sions, die mit dem Bio Suisse-Gütesiegel zertifiziert wurden.

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 Fin Bec (Bio)

Ausbau: 9 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 12.6%

Rebsorte(n): 50% Syrah, 45% Merlot, 5% Ancellotta

Artikelnummer: 1250821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Rouge

Valais AOC
Cave Fin Bec (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Syrah, 45% Merlot, 5% Ancellotta
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	9 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.6%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.