



Cuvée Rouge Barrique N° 2

Valais AOC, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Die klassische Bordeauxmischung besticht durch seine tief dunkle Farbe und die ausgeprägte Cassisnote. Stark strukturiert in seiner Komplexität und perfekt eingebettetes Holz.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren 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:

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

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Cave Biber

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1322218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Rouge Barrique N° 2

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft: Schweiz
Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Grossholz
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.