



Cuvée Rouge Barrique N° 3

VdP Suisse, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ein Wein mit internationalem Format. Komplex in der Nase nach dunklen Früchten und Waldbeeren. Im Gaumen reiche Aromatik mit enormer Fülle. Malbec, Merlot, Cabernet Franc.

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 Biber

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 85% Pinot Noir, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1322320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Rouge Barrique N° 3

VdP Suisse
Cave Biber

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	85% Pinot Noir, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.