



Cabernet Franc

Valais AOC, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Spätreifende Spezialität aus dem Bordelais. Diese Traube wird traditionell in Assemblagen verwendet, im Wallis erreicht sie aber eine besondere Komplexität und Fruchtigkeit die einen reinsortigen Ausbau erlaubt.

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:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.7%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Cabernet Franc
Artikelnummer:	1323119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Franc

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.7%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.