



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
Alkoholgehalt: 12.9%
Artikelnummer: 1323122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Franc

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:	Schweiz
Alkoholgehalt:	12.9%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.