

# Malbec

VdP Suisse, Cave Biber



## Beschreibung:

### Degustationsnotiz:

Dunkelrote Farbe, schöne Frische und Fruchtigkeit. Leichte Tannine, am Gaumen marmeladige,beerige Frucht. Charmant.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzaucen, 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:** 13.5%

**Artikelnummer:** 1323422

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Malbec**

VdP Suisse  
Cave Biber

**Herkunft:** Schweiz

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Servier:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.