



Cuvée Rouge Barrique N° 1

Valais AOC, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Frisches Bouquet mit Noten von reifer Kirsche, Cassis und würzigen Anklängen von Lakritze und Schuhcrème. Am Gaumen saftige, elegante Struktur, passende Säure, leicht spürbares Tannin. Im Abgang frisch, mit feiner Pflaumenfrucht und mineralischen Anklängen.

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

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1323919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Rouge Barrique N° 1

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Ausbau:	im Barrique
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.