



Merlot

Valais AOC, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Dunkelrote Farbe, ausdrucksvolles Aroma nach vollreifen dunklen Kirschen, im Gaumen füllig, wiederum mit viel Fruchtaromatik, weiche Tannine, harmonischer Abgang.

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 2030

Rebsorte(n): Merlot

Artikelnummer: 1324219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Ausbau:	im Barrique
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.