

## Cuvée Rosé N° 10

VdP Suisse, Cave Biber

#### Beschreibung:

#### **Degustationsnotiz:**

#### Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

#### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren **Herkunftsland:** Schweiz **Produzent:** Cave Biber

**Ausbau:** 12 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 12.2%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2027

**Rebsorte(n):** 70% Pinot Noir, 30% Malbec

Artikelnummer: 1372223

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Cuvée Rosé N° 10

VdP Suisse Cave Biber

**Herkunft:** Schweiz

**Rebsorte(n):** 70% Pinot Noir, 30% Malbec

**Trinkreife:** Jetzt bis 2027 **Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 12 Monate in Grossholz

Alkoholgehalt: 12.2%

**Servier:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren