



Cuvée Rouge N° 4

VdP Suisse, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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: 13.2%

Artikelnummer: 1378722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Rouge N° 4

VdP Suisse
Cave Biber

Herkunft:	Schweiz
Alkoholgehalt:	13.2%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.