



## 2021 Cuvée Rouge

Valais AOC, Cave Fin Bec (Bio)

Gaumenfreude aus dem Wallis

**Beschreibung:**

Die Cuvée Rouge Bio von Cave Fin Bec wirkt wie ein unvergesslicher Urlaubstag im Wallis und reflektiert bei jedem Schluck die natürliche Einzigartigkeit und Charakteristik der Region. Das Bouquet ist fruchtig und ausgewogen mit Aromen von schwarzen Früchten. Gewonnen aus den Trauben Sions, die mit dem Bio Suisse-Gütesiegel zertifiziert wurden.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Cave Fin Bec Mathier
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.6 %
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Syrah, 45% Merlot, 5% Ancellotta
<b>Artikelnummer:</b>	1250821

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cuvée Rouge**

Valais AOC

Cave Fin Bec (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Syrah, 45% Merlot, 5% Ancellotta
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.6 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.