



2020 Cuvée Rouge N° 10

VdP Suisse, Cave Biber

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:

Bewertung(en):

Ausbau: im Barrique

Alkoholgehalt: 13.2 %

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1372320

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Rouge N° 10

VdP Suisse
Cave Biber

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.2 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.