



## 2022 Cuvée Rouge N° 4

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):**

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 1378722

Bild folgt

Photo à venir

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cuvée Rouge N° 4**

VdP Suisse  
Cave Biber

**Herkunft:** Schweiz

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):**

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.