



## 2019 Cabernet Franc

Valais AOC, Cave Biber

**Degustationsnotiz:**

Spätreifende Spezialität aus dem Bordelais. Diese Traube wird traditionell in Assemblagen verwendet, im Wallis erreicht sie aber eine besondere Komplexität und Fruchtigkeit die einen reinsortigen Ausbau erlaubt.

**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>	
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.7 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	1323119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Franc**

Valais AOC  
Cave Biber

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.7 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.