



## 2022 Cabernet Franc Quintessence

Plamont Valais AOC, Benoît Dorsaz

**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

**Region:** Wallis

**Produzent:** Benoît Dorsaz

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 1315322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Franc Quintessence**

Plamont Valais AOC  
Benoît Dorsaz

**Herkunft:** Schweiz

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):**

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