



2019 Cabernet Sauvignon

Valais AOC, 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

Region: Wallis

Produzent:

Bewertung(en):

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 1323719

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n):

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