



2022 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: | Cave Biber |
| Bewertung(en): | |
| Alkoholgehalt: | 12.9 % |
| Rebsorte(n): | |
| Artikelnummer: | 1372322 |

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):

Alkoholgehalt: 12.9 %

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