



## Cuvée Rouge N° 4

VdP Suisse, Cave Biber

**Description:**

**Profile aromatique:**

**Accompagne idéalement:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

**Température:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Pays d'origine:** Suisse

**Producteur:** Cave Biber

**Vol. alcool:** 13.5%

**N° article:** 1378723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Cuvée Rouge N° 4**

VdP Suisse  
Cave Biber

**Herkunft:** Suisse  
**Vol. alcool:** 13.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.