



## Cuvée Rouge

Valais AOC, Cave Fin Bec

Gaumenfreude aus dem Wallis

### Beschreibung:

Die Cuvée Rouge Bio von Cave Fin Bec wirkt wie ein unvergesslicher Urlaubstag im Wallis und reflektiert bei jedem Schluck die natürliche Einzigartigkeit und Charakteristik der Region. Das Bouquet ist fruchtig und ausgewogen mit Aromen von schwarzen Früchten. Gewonnen aus den Trauben Sions, die mit dem Bio Suisse-Gütesiegel zertifiziert wurden.

### Degustationsnotiz:

### 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).

### Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

|                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Suisse                               |
| <b>Produzent:</b>      | Cave Fin Bec                         |
| <b>Elevage:</b>        | 9 Mois en Cuve inox                  |
| <b>Viticulture:</b>    | Bio. Certification bio: CH-BIO-006   |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 12.6%                                |
| <b>Cépage(s):</b>      | 50% Syrah, 45% Merlot, 5% Ancellotta |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 1250821                              |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Cuvée Rouge

Valais AOC  
Cave Fin Bec

|                     |                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Suisse                                                     |
| <b>Notation:</b>    | Score 18/20                                                |
| <b>Cépage(s):</b>   | 50% Syrah, 45% Merlot, 5% Ancellotta                       |
| <b>Weinbau:</b>     | Bio. Certification bio: CH-BIO-006                         |
| <b>Elevage:</b>     | 9 Mois en Cuve inox                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 12.6%                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |