



Cabernet Franc

Valais AOC, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Spécialité à maturité tardive du Bordelais. Ce cépage est traditionnellement utilisé dans les assemblages, mais en Valais, il atteint une complexité et un fruité particuliers qui permettent un élevage en monocépage.

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.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Cave Biber

Vol. alcool: 12.9%

Artikelnummer: 1323122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Franc

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:	Suisse
Vol. alcool:	12.9%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.