



Malbec

VdP Suisse, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Robe rouge foncé, belle fraîcheur et fruité. Tannins légers, bouche marmelée, fruit de baies. Charmant.

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: 13.5%

Artikelnummer: 1323422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Malbec

VdP Suisse
Cave Biber

Herkunft: Suisse
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.