



Cabernet Sauvignon

Valais AOC, Cave Biber

Beschreibung:

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.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Cave Biber

Vol. alcool: 14.0%

Artikelnummer: 1323719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:	Suisse
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.