



## Cuvée Rouge Barrique N° 1

Valais AOC, Cave Biber

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Bouquet frais avec des notes de cerise mûre, de cassis et des nuances épicées de réglisse et de crème pour chaussures. En bouche, une structure juteuse et élégante, une acidité adaptée, des tanins légèrement perceptibles. La finale est fraîche, avec un fin fruit de prune et des notes minérales.

#### 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

**Elevage:** en Barrique

**A boire:** jusqu'en 2028

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 1323919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Cuvée Rouge Barrique N° 1

Valais AOC  
Cave Biber

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2028
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.