



Merlot

Valais AOC, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Couleur rouge foncé, arôme expressif de cerises noires bien mûres, bouche ample, à nouveau avec beaucoup d'arômes de fruits, tanins souples, finale harmonieuse.

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 2030

Cépage(s): Merlot

Artikelnummer: 1324219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Merlot

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	Merlot
A boire:	jusqu'en 2030
Elevage:	en Barrique
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.