



Cuvée Rouge N° 10

VdP Suisse, 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

Elevage: en Barrique

Vol. alcool: 13.2%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1372320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cuvée Rouge N° 10

VdP Suisse
Cave Biber

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2028
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.2%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.