



2022 Cuvée Rouge N° 10

VdP Suisse, Cave Biber

Accompagne idéale:

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).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Producteur:	Cave Biber
Notation(s):	
Vol. alcool:	12.9 %
Cépage(s):	
Référence:	1372322

Bild folgt

Photo à venir

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cuvée Rouge N° 10

VdP Suisse
Cave Biber

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	
Vol. alcool:	12.9 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.