



## 2023 Malbec

Trevezie IGP, Borgo Stajnbech

**Note de dégustation:**

Vineux, caractéristique et fruité, il rappelle les baies rouges, notamment les framboises. Sec et corsé, avec un arrière-goût persistant et doux. Très bien équilibré.

**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:** Italie

**Région:** Vénétie

**Sous-région:** Divers Vénétie

**Producteur:**

**Notation(s):**

**Elevage:** 7 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Cépage(s):** 100% Malbec

**Référence:** 1317423

Bild folgt

Photo à venir

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Malbec**

Trevezie IGP  
Borgo Stajnbech

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Malbec
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.