



Cuvée Rouge N° 4

VdP Suisse, Cave Biber

Descrizione:

Profilo aromatico:

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cave Biber

Vol. alcolici: 13.5%

Numero articolo: 1378723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Rouge N° 4

VdP Suisse
Cave Biber

Herkunft: Svizzera
Vol. alcolici: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.