



## Cuvée Rouge Barrique N° 2

Valais AOC, Cave Biber

### **Beschreibung:**

#### **Degustationsnotiz:**

Questo classico taglio bordolese affascina per il suo colore scuro e profondo e per le pronunciate note di ribes nero. Fortemente strutturato nella sua complessità e con un rovere perfettamente integrato.

#### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

#### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Cave Biber

**Allevamento:** 12 Mesi in grandi botti di legno

**Viticultura:** Tradizionale

**Da bere:** da subito fino al 2029

**Varietà d'uva:** 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 1322218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Cuvée Rouge Barrique N° 2

Valais AOC  
Cave Biber

**Herkunft:** Svizzera  
**Varietà d'uva:** 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc  
**Da bere:** da subito fino al 2029  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 12 Mesi in grandi botti di legno  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.