



Cuvée Rouge Barrique N° 3

VdP Suisse, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Un vino di levatura internazionale. Naso complesso di frutta nera e frutti di bosco. Aromi ricchi e corposi al palato. Malbec, Merlot, Cabernet Franc.

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).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cave Biber

Allevamento: 12 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 85% Pinot Noir, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1322320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Rouge Barrique N° 3

VdP Suisse
Cave Biber

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	85% Pinot Noir, 15% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.