



Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Colore porpora brillante e un'ammaliante diversità di aromi. Al palato, componenti speziate e tannini maturi.

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

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: Humagne rouge

Artikelnummer: 1322620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	Humagne rouge
Da bere:	da subito fino al 2028
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.