



## Cabernet Franc

Valais AOC, Cave Biber

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Una specialità di Bordeaux a maturazione tardiva. Questo vitigno è tradizionalmente utilizzato in assemblaggio, ma nel Vallese raggiunge una particolare complessità e fruttuosità che ne consente la maturazione come varietà singola.

#### 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.

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| <b>Paese di origine:</b> | Svizzera       |
| <b>Produttore:</b>       | Cave Biber     |
| <b>Allevamento:</b>      | in barrique    |
| <b>Vol. alcolici:</b>    | 13.7%          |
| <b>Da bere:</b>          | Pronto da bere |
| <b>Varietà d'uva:</b>    | Cabernet Franc |
| <b>Artikelnummer:</b>    | 1323119        |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Cabernet Franc

Valais AOC  
Cave Biber

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Svizzera                                                          |
| <b>Varietà d'uva:</b> | Cabernet Franc                                                    |
| <b>Da bere:</b>       | Pronto da bere                                                    |
| <b>Allevamento:</b>   | in barrique                                                       |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.7%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |