



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.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cave Biber

Vol. alcolici: 12.9%

Artikelnummer: 1323122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Franc

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:	Svizzera
Vol. alcolici:	12.9%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.