



Cabernet Sauvignon

Valais AOC, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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: 14.0%

Artikelnummer: 1323719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:	Svizzera
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.