



Cuvée Rouge Barrique N° 1

Valais AOC, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Bouquet fresco con note di ciliegia matura, ribes nero e sentori speziati di liquirizia e crema di scarpe. Al palato, struttura succosa ed elegante, acidità adeguata e tannini leggermente evidenti. Il finale è fresco, con note di prugna e minerali.

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: in barrique

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1323919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Rouge Barrique N° 1

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2028
Allevamento:	in barrique
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.