



2022 Cabernet Franc

Valais AOC, Serge Roh Cave Les Ruinettes

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore: Serge Roh

Valutazioni:

Vinificazione: 9 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Maturità: fino a 2028

Varietà d'uva: 100% Cabernet Franc

Numero di articolo: 1362922

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Franc

Valais AOC

Serge Roh Cave Les Ruinettes

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.