



2020 Cuvée Rouge N° 10

VdP Suisse, Cave Biber

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

Produttore:

Valutazioni:

Vinificazione: in Barrique

Gradazione alcolica: 13.2 %

Maturità: fino a 2028

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo: 1372320

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Rouge N° 10

VdP Suisse
Cave Biber

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2028
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.2 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.