



## 2022 Cuvée Rouge N° 4

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:**

**Varietà d'uva:**

**Numero di articolo:** 1378722

Bild folgt

Photo à venir

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cuvée Rouge N° 4**

VdP Suisse  
Cave Biber

**Origine:** Svizzera

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:**

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