



2018 Cuvée Rouge Barrique N° 2

Valais AOC, Cave Biber

Nota di degustazione:

Questo classico taglio bordolese colpisce per il suo profondo colore scuro e le pronunciate note di cassis. Fortemente strutturato nella sua complessità e perfettamente incorporato nel legno.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore:

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Mesi in Fulmine

Viticoltura: Tradizionale

Maturità: fino a 2029

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc

Numero di articolo: 1322218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Rouge Barrique N° 2

Valais AOC
Cave Biber

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.