



2019 Cuvée Rouge Barrique N° 1

Valais AOC, Cave Biber

Nota di degustazione:

Bouquet fresco con note di ciliegia matura, cassis e sentori speziati di liquirizia e crema di scarpe. Struttura succosa ed elegante al palato, acidità adeguata, tannino leggermente evidente. Fresco nel finale, con note fini di prugna e note minerali.

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:

Valutazioni:

Vinificazione: in Barrique

Maturità: fino a 2028

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo: 1323919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Rouge Barrique N° 1

Valais AOC
Cave Biber

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