



2022 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: Cave Biber

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 12.9 %

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 1372322

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:

Gradazione 12.9 %

alcolica:

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