



2022 Cuvée Rouge N° 4

VdP Suisse, Cave Biber

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Producteur:

Notation(s):

Cépage(s):

Référence: 1378722

Bild folgt

Photo à venir

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cuvée Rouge N° 4

VdP Suisse
Cave Biber

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s):

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.