



2023 Cuvée Rosé N° 10

VdP Suisse, Cave Biber

Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine: Svizzera

Produttore:

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Mesi in Fulmine

Viticultura: Tradizionale

Maturità: fino a 2027

Varietà d'uva: 70% Pinot Noir, 30% Malbec

Numero di articolo: 1372223

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Rosé N° 10

VdP Suisse
Cave Biber

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	70% Pinot Noir, 30% Malbec
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi