



2019 Merlot

Valais AOC, Cave Biber

Nota di degustazione:

Colore rosso scuro, aroma espressivo di ciliegie scure completamente mature, corposo al palato, ancora una volta con molti aromi fruttati, tannini morbidi, finale armonioso.

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 2030

Varietà d'uva: Merlot

Numero di articolo: 1324219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot

Valais AOC
Cave Biber

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Merlot
Maturità:	fino a 2030
Vinificazione:	in Barrique
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.