



2022 Malbec

VdP Suisse, Cave Biber

Nota di degustazione:

Colore rosso scuro, bella freschezza e fruttuosità. Tannini leggeri, frutta in confettura e frutti di bosco al palato. Affascinante.

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:

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 1323422

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec

VdP Suisse
Cave Biber

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva:

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