



## Humagne Rouge

Valais AOC, Cave du Rhodan

Charaktervoller Walliser Klassiker

**Beschreibung:**

Der Humagne Rouge beeindruckt mit seiner jugendlichen Struktur und entwickelt mit der Reife eine harmonische Rundung. Ursprünglich identisch mit dem Cornalin aus dem Aostatal, entfaltet dieser Walliser Wein einen einzigartigen Charakter voller Tiefe und Würze.

**Degustationsnotiz:**

Der Name Humagne Rouge erscheint erstmals ums Jahr 1900. Heute weiss man, dass die Sorte mit dem Cornalin aus dem Aostatal identisch ist. Der Rote ist in der Jugend wild und mitunter kantig, er rundet sich durch die Reife. (Mounir)

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Cave du Rhodan

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Artikelnummer:** 1329024

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Humagne Rouge

Valais AOC  
Cave du Rhodan

**Herkunft:** Schweiz  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.