



Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Les Follaterres

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubinrot mit violetten Reflexen, zeigt dieser Humagne ein Aroma von schwarzen Beeren und Gewürzen, am Gaumen entwickelt sich ein klarer und lebhafter Auftakt, der an Holunder und Efeu erinnert. Die geschmeidigen und harmonischen Tannine verleihen diesem Wein seinen besonderen Charakter.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzaucen, 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 Les Follaterres

Alkoholgehalt: 13.0%

Artikelnummer: 1330724

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Les Follaterres

Herkunft: Schweiz

Alkoholgehalt: 13.0%

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