



Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Ardévaz

Rote Spezialität aus dem Wallis

Beschreibung:

Die Kellerei Ardévaz befindet sich in St-Pierre-de-Clages und wird in der dritten Generation der Familie Boven geführt. Der Humagne Rouge ist eine spätreifende Rebsorte, deren Anbaufläche in den letzten 20 Jahren stark zugenommen hat.

Aromenprofil:

Leuchtendes Rubinrot. Ein von viel roter Frucht wie Sauerkirschen und Himbeeren getragenes Bouquet, dahinter etwas Wacholder und eine Spur Efeu. Sehr saftiger Gaumen, an Waldbeeren und etwas Unterholz erinnernd, geschmeidig und opulent, sehr samtige Tannine. Nicht nachlassend in der Aromatik bis ins andauernde, fruchtbetonte Finale.

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Cave Ardévaz
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Humagne
Artikelnummer:	1285724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Ardévoz

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Humagne
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.