

Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Les Follaterres

Beschreibung:

Aromenprofil:
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 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 Les Follaterres
Artikelnummer:	1330725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Les Follaterres

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch