



Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Beschreibung:

Aromenprofil:

Rubinfarbene Robe von guter Intensität. Beerige Noten von Himbeeren und Heidelbeeren in der ausgeglichenen Nase, einige Wildkräuter wie Thymian, auch eine Spur Wacholder und sanfte Röstaromen. Viel Schmelz und Samtigkeit in der intensivfruchtigen Gaumenaromatik, wiederum beerige Noten sind auszumachen, auch eine Spur Gewürznelke und Pfeffer; aromatisch fest bleibend bis in den ausdauernden Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnizteltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Les Fils de Charles Favre

Ausbau: 10 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Humagne rouge

Artikelnummer: 0122119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC
Les Fils de Charles Favre

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Schweiz |
| Ratings: | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Humagne rouge |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 10 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 13.5% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |