



Humagne

Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Humagne Rouge, vom Profi gezähmt

Beschreibung:

Patrice Walpen, ein Jungstar unter den Walliser Winzern, sorgt mit seinem Boutiqueweingut Chai du Baron für reichlich Furore – bei Kritikern und Konsumenten gleichermassen. Er versteht es, der charaktervollen Rebsorte Humagne Rouge eine ansprechende Geschmeidigkeit zu verleihen. Das Traubengut für den Humagne stammt aus der Unterwalliser Gemeinde Chamoson.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine sehr offene, rasch sich im Glas ausbreitende Aromatik nach Pflaumen, Himbeeren und einer Spur Unterholz, auch etwas Zimt und gut gebackenes Ruchbrot. Weicher Auftakt, abgelöst von einer intensiven, vorwiegend rotfruchtig geprägten Aromatik, nun auch Preiselbeeren und Kirschen, von schöner Reife, etwas Melasse und Mokkanoten, samtweiche Tannine; druckvolles, Potenzial aufzeigendes 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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Chai du Baron

Ausbau: 10 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Humagne rouge

Artikelnummer: 1026719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Humagne

Valais du Rhône AOC
Chai du Baron

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Humagne rouge
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.