



Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Purpurrot und betörende Aromavielfalt. Im Gaumen finden sich würzige Komponente und reife Tannine.

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:	Cave Biber
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	Humagne rouge
Artikelnummer:	1322617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	Humagne rouge
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.