



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

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): Humagne rouge

Artikelnummer: 1322620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	Humagne rouge
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.