



2018 Humagne

Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Walliser Sonne im Glas

Beschreibung:

Als einer der Shooting-Stars der jungen Walliser Winzer macht Patrice Walpen mit seinem Boutique-Weingut Chai du Baron ziemlich Furore. Seine strukturierten Weine, welche viel Walliser Sonne in sich tragen, sorgen regelmässig für Begeisterungstürme. Die Humagne Rouge ist eine vornehmlich im Wallis heimische Sorte, die Ecken und Kanten zeigt. Wenn sie gekonnt gekeltert wird, entstehen aussergewöhnlich interessante Weine. Der facettenreiche Humagne Rouge von Chai du Baron stammt aus Rebstöcken, die mitten im Schwemmkegel der Unterwalliser Gemeinde Chamoson stehen und eine stein- und sandhaltige Unterlage haben. Ein Rotwein mit starkem Charakter und tiefen Wurzeln, der sich im Glas sehr samtig und fruchtbetont zeigt.

Degustationsnotiz:

Mittleres, glänzendes Rubin. Brombeeren und Himbeeren in der kraftvollen Nase, ergänzt durch einige Veilchennoten, etwas Zimt und dezente Röstaromen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr Rebsorten-typischen, kraftvollen Aromatik, nebst viel rot- und schwarzbeeriger Frucht auch einige Malznoten, eine Spur Tabak und Nougat, mit präsenten, aber gut eingebunden Tanninen; Potenzial aufzeigender, langer Abgang.

Servierempfehlung:

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

| | |
|-----------------------|------------------------|
| Herkunftsland: | Schweiz |
| Region: | Wallis |
| Produzent: | Chai du Baron |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Ausbau: | 10 Monate im Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2027 |
| Rebsorte(n): | 100% Humagne rouge |
| Artikelnummer: | 1026718 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Humagne

Valais du Rhône AOC
Chai du Baron

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Schweiz |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Humagne rouge |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2027 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 10 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |