

2018 Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Les Fils de Charles Favre
Bewertung(en):	
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.1 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Rebsorte(n):	100% Humagne rouge
Artikelnummer:	0122118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC
Les Fils de Charles Favre

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Humagne rouge
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	13.1 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch