



## 2020 Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

**Degustationsnotiz:**

Rubinfarbene Robe von guter Intensität. Beerige Noten von Himbeeren und Heidelbeeren in der ausgeglichenen Nase, einige Wildkräuter wie Thymian, auch eine Spur Wacholder und sanfte Röstaromen. Viel Schmelz und Samtigkeit in der intensivfruchtigen Gaumenaromatik, wiederum beerige Noten sind auszumachen, auch eine Spur Gewürznelke und Pfeffer; aromatisch fest bleibend bis in den ausdauernden Abgang.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Les Fils de Charles Favre
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Humagne rouge
<b>Artikelnummer:</b>	0122120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Humagne rouge
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.