



2021 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:

Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine sehr offene, rasch sich im Glas ausbreitende Aromatik nach Pflaumen, Himbeeren und einer Spur Unterholz, auch etwas Zimt und gut gebackenes Ruchbrot. Weicher Auftakt, abgelöst von einer intensiven, vorwiegend rotfruchtig geprägten Aromatik, nun auch Preiselbeeren und Kirschen, von schöner Reife, etwas Melasse und Mokkanoten, samtweiche Tannine; druckvolles, Potenzial aufzeigendes Finale.

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
Region:	Wallis
Produzent:	Chai du Baron
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.8 %
Rebsorte(n):	100% Humagne rouge
Artikelnummer:	1026721

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
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.8 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.