



2023 Humagne Blanche

Clos de Mangold, Valais AOC, Domaine Cornulus (Bio)

Ein exzellenter Apéro-Wein

Beschreibung:

Der Name dieses Ortes geht auf eine alte Familie zurück, die um das 15. Jahrhundert im Château de Granges ansässig war. An dem steilen Hang entstand durch die Hände der Winzer von Generation zu Generation ein herrlicher Terrassenweinberg. Seinerzeit bewirtschafteten viele Familien am linken Rhone-Ufer diese kleinen, schwer zugänglichen Grundstücke. Die Qualität des Bodens, der aus Gips und feinem Schlamm besteht, zeigt sich in der Exzellenz der Weissweine. Humagne Blanche ist eine der ältesten einheimischen Rebsorten.

Degustationsnotiz:

(st) Ursprünglich und rar im Wallis, hat sich diese Rebsorte sehr gut angepasst. Die leichten Gips- und Kalkböden des Clos de Mangold geben ihm typische Noten von Mandarine und Safran, ausgeglichen, leichte Tannine, elegant-fruchtiger Gaumen mit Restsäure. Diese Spezialität wird in Amphoren ausgebaut.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Domaine Cornulus
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	10 Monate in der Amphore
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	12.9 %
Rebsorte(n):	100% Humagne
Artikelnummer:	1287723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Humagne Blanche

Clos de Mangold
Valais AOC
Domaine Cornulus (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Humagne
Weinbau:	Bio
Ausbau:	10 Monate in der Amphore
Alkoholgehalt:	12.9 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren