



2017 Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Biber

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Purpurrot und betörende Aromavielfalt. Im Gaumen finden sich würzige Komponente und reife Tannine.

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:

Bewertung(en):

Alkoholgehalt: 12.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Rebsorte(n): Humagne rouge

Artikelnummer: 1322617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Biber

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Schweiz |
| Bewertung(en): | |
| Rebsorte(n): | Humagne rouge |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2026 |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |