



## 2022 Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Les Follaterres

**Degustationsnotiz:**

Rubinrot mit violetten Reflexen, zeigt dieser Humagne ein Aroma von schwarzen Beeren und Gewürzen, am Gaumen entwickelt sich ein klarer und lebhafter Auftakt, der an Holunder und Efeu erinnert. Die geschmeidigen und harmonischen Tannine verleihen diesem Wein seinen besonderen Charakter.

**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:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** Humagne rouge

**Artikelnummer:** 1330722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Humagne Rouge**

Valais AOC

Cave Les Follaterres

**Herkunft:** Schweiz

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):** Humagne rouge

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.