



## 2022 Humagne Rouge Quintessence

Valais AOC, Benoît Dorsaz

**Degustationsnotiz:**

Der Humagne Rouge zeichnet sich durch seine dynamische Art aus, seine wilden Geschmacksnoten, in die sich der Wohlgeruch dunkler, wilder Beeren mischt. Er ist gut strukturiert und besitzt eine kräftige Säure. Der Ansatz ist lebendig, im Gaumen spürt man die Frucht die eine überwältigende Vitalität hinterlässt.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Benoît Dorsaz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.7 %
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Artikelnummer:</b>	1370522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Humagne Rouge Quintessence**

Valais AOC  
Benoît Dorsaz

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.7 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.