



2015 Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnietzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Fils de Charles Favre
Bewertung(en):	
Herstellung:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.6 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Traubensorte(n):	100% Humagne rouge
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0122115075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Traubensorte(en):	100% Humagne rouge
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	in Stahltank
Alkoholgehalt:	13.6 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.