



## 2016 Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnizteltem, 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:** Favre

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** in Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

**Rebsorte(n):** 100% Humagne rouge

**Artikelnummer:** 0122116

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Humagne rouge
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.