



## Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Biber

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Une robe pourpre brillante et une diversité aromatique envoûtante. En bouche, on retrouve des composantes épicées et des tanins mûrs.

#### Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

#### Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Suisse

**Produzent:** Cave Biber

**Artikelnummer:** 1322622

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Humagne Rouge**

Valais AOC  
Cave Biber

**Herkunft:**

Suisse

**Servier:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.