MÖVENPICK
VINS



Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Les Follaterres

Description:

Profile aromatique:
Rouge rubis avec des reflets violets, cette humagne présente un arôme de baies noires et d’épices. Au palais se développe une attaque claire et vive qui rappelle le sureau et le lierre. Les tanins souples et harmonieux confèrent à ce vin son caractère particulier.
Va bien avec:
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).
Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	Suisse
Producteur:	Cave Les Follaterres
N° article:	1330725

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Les Follaterres

Pays d'origine: Suisse
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch