



Humagne

Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Walliser Sonne im Glas

Beschreibung:

Als einer der Shooting-Stars der jungen Walliser Winzer macht Patrice Walpen mit seinem Boutique-Weingut Chai du Baron ziemlich Furore. Seine strukturierten Weine, welche viel Walliser Sonne in sich tragen, sorgen regelmässig für Begeisterungstürme. Die Humagne Rouge ist eine vornehmlich im Wallis heimische Sorte, die Ecken und Kanten zeigt. Wenn sie gekonnt gekeltert wird, entstehen aussergewöhnlich interessante Weine. Der facettenreiche Humagne Rouge von Chai du Baron stammt aus Rebstöcken, die mitten im Schwemmkegel der Unterwalliser Gemeinde Chamoson stehen und eine stein- und sandhaltige Unterlage haben. Ein Rotwein mit starkem Charakter und tiefen Wurzeln, der sich im Glas sehr samtig und fruchtbetont zeigt.

Degustationsnotiz:

Rubis moyen brillant. Nez puissant de mûres et de framboises, complété par des notes de violette, de cannelle, ainsi que de délicates touches toastées. Attaque douce, laissant place à des arômes puissants très typiques du cépage, beaucoup de baies rouges et noires accompagnées de notes de malt et d'un soupçon de tabac et de nougat, sur des tannins présents mais bien intégrés ; longue finale montrant du potentiel.

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:	Chai du Baron
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Humagne rouge
Artikelnummer:	1026718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Humagne

Valais du Rhône AOC
Chai du Baron

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Humagne rouge
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.