



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

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): Humagne rouge

Artikelnummer: 1322620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	Humagne rouge
A boire:	jusqu'en 2028
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.