



Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Les Follaterres

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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.

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 Les Follaterres

Vol. alcool: 13.6%

Artikelnummer: 1330723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Les Follaterres

Herkunft:	Suisse
Vol. alcool:	13.6%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.