



Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con sfumature granate. Il bouquet molto aperto si sviluppa rapidamente nel bicchiere con note di prugne e lamponi, oltre a sentori di sottobosco, cannella e pane integrale ben cotto. L'attacco morbido è seguito da aromi intensi, segnati da frutti rossi, mirtillo e ciliegie, splendidamente maturi, su un soffio di melassa e note di moka, tannini vellutati; il finale potente mostra il suo potenziale.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costole di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Les Fils de Charles Favre

Allevamento: 10 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Humagne rouge

Artikelnummer: 0122119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC
Les Fils de Charles Favre

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Humagne rouge
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.