



Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Bellissima intensità di rubino. Lamponi e mirtilli al naso equilibrato, con note di erbe selvatiche, timo, un tocco di ginepro e delicate sfumature tostate. Aromi intensamente fruttati nel palato fondente e vellutato, ancora una volta segnato dai frutti di bosco, con un'esplosione di chiodi di garofano e pepe; rimane molto aromatico fino al finale persistente.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette 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%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 100% Humagne rouge

Artikelnummer: 0122120

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
Da bere:	da subito fino al 2027
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.