



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:

Rubino medio brillante. Naso potente di more e lamponi, completato da note di viola, cannella e delicati sentori di tostatura. Attacco morbido, che lascia il posto a potenti aromi molto tipici del vitigno, molti frutti rossi e neri accompagnati da note di malto e da un accenno di tabacco e torrone, su tannini presenti ma ben integrati; lungo finale che mostra il suo potenziale.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Chai du Baron

Allevamento: 10 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 100% Humagne rouge

Artikelnummer: 1026718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Humagne

Valais du Rhône AOC
Chai du Baron

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:	13.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.