



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:

Rosso rubino con accenti granati. Il naso è molto aperto, si diffonde rapidamente nel bicchiere, con note di prugne, lamponi e un accenno di sottobosco, oltre a un sentore di cannella e pane integrale ben cotto. L'attacco morbido, è seguito da aromi intensi, dominati da frutti rossi, mirtilli e ciliegie di una bella maturità, su tocchi di melassa e moka, tannini vellutati; finale potente che mostra il 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: 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.8%

Varietà d'uva: 100% Humagne rouge

Artikelnummer: 1026721

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
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.8%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.