



Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Ardévaz

Specialità rossa del Vallese

Beschreibung:

La cantina Ardévaz si trova a St-Pierre-de-Clages ed è gestita dalla terza generazione della famiglia Boven. L'Humagne Rouge è un vitigno a maturazione tardiva la cui superficie coltivata è aumentata notevolmente negli ultimi 20 anni.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino brillante. Frutti rossi segnano il bouquet di marasche e lamponi, su un po' di ginepro e un accenno di edera. Palato molto succoso, su aromi di frutti di bosco e un po' di sottobosco, morbido e con un'opulenza tipica dell'annata, tannini molto vellutati. Gli aromi non vacillano fino al finale persistente e fruttato.

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: Cave Ardévaz

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Humagne rouge

Artikelnummer: 1285722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Humagne rouge
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.