



## 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 si affievoliscono 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 2031

**Varietà d'uva:** 100% Humagne rouge

**Artikelnummer:** 1285723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Humagne Rouge

Valais AOC  
Cave Ardévaz

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Svizzera                                                          |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18/20                                                       |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Humagne rouge                                                |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2031                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | in vasche d'acciaio inox                                          |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |