



2018 Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzelttem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore: Les Fils de Charles Favre

Valutazioni:

Vinificazione: 6 Monate im Stahltank

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.1 %

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva: 100% Humagne rouge

Numero di articolo: 0122118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Humagne rouge
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate imahltank
Gradazione alcolica:	13.1 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.