



2020 Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Nota di degustazione:

Bellissima intensità di rubino. Lamponi e mirtilli al naso equilibrato, con note di erbe selvatiche, timo, un tocco di ginepro e delicate sfumature tostate. Aromi intensamente fruttati nel palato fondente e vellutato, ancora una volta segnato dai frutti di bosco, con un'esplosione di chiodi di garofano e pepe; rimane molto aromatico fino al finale persistente.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	CH
Regione:	Vallese
Produttore:	Les Fils de Charles Favre
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Humagne rouge
Numero di articolo:	0122120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Humagne rouge
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.