



2017 Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Biber

Nota di degustazione:

Rosso porpora brillante e un'ammaliante varietà di sapori. Componenti speziate e tannini maturi al palato.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore:

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: fino a 2026

Varietà d'uva: Humagne rouge

Numero di articolo: 1322617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Biber

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Humagne rouge
Maturità:	fino a 2026
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.