



2022 Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Les Follaterres

Nota di degustazione:

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, questo Humagne presenta un aroma di bacche nere e spezie, sviluppando un attacco chiaro e vivace al palato, che ricorda il sambuco e l'edera. I tannini morbidi e armoniosi conferiscono a questo vino il suo carattere speciale.

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: 13.5 %

Maturità: fino a 2029

Varietà d'uva: Humagne rouge

Numero di articolo: 1330722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Les Follaterres

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Humagne rouge
Maturità:	fino a 2029
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.