



2022 Humagne Rouge Quintessence

Valais AOC, Benoît Dorsaz

Nota di degustazione:

L'Humagne Rouge si caratterizza per il suo stile dinamico, i suoi sapori selvatici, che si mescolano alla fragranza di bacche scure e selvatiche. È ben strutturato e ha una forte acidità. L'attacco è vivace e il palato è caratterizzato da un frutto che lascia una vitalità travolgente.

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:	Benoît Dorsaz
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.7 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1370522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Humagne Rouge Quintessence

Valais AOC
Benoît Dorsaz

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 13.7 %

alcolica:

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