

Humagne rouge

AOC Wallis, Charles Bonvin SA, 2017

750 ml

Art-Nr. 30069717



Blumigkeit, Fruchtigkeit und Würzigkeit stehen in harmonischem Einklang mit Noten von Lavendel und Magnolie, von Sauerkirsche, Lorbeer und Thymian. Ein Hauch von hellem Tabak und edlem Leder verleiht dem Wein das besondere Etwas. Der Humagne rouge ist kein Kraftprotz, sondern ein eleganter, mit dezenten Tanninen und einem angenehm langen Abgang ausgestatteter Wein.

Herkunft:	Schweiz / Wallis
Traubensorte:	Humagne rouge
Genussreife:	2 bis 4 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Kaninchenragout mit Oliven, Rehrücken aus dem Ofen, Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, Wildspezialitäten, Würzige Hartkäse
Vinifikation:	vollständig entrappt, kurze Maischegärung, Gärung im Stahltank, sofort schonend abgepresst
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion
Ausbau:	im Stahltank
Volumen:	13.5 %



Integrierte Produktion zertifiziert



Vegan

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Tannine



Körper



Abgangslänge

