

HUMAGNE ROUGE

LA RESERVE DU CHASSEUR



Geschichte

Humagne Rouge ist als "Cornalin d'Aoste" in Italien bekannt. Auch wenn dies nach wie vor behauptet wird, hat die Rebsorte nichts mit Ouriou, Humagne Blanche oder Cornalin valaisan zu tun. Humagne Rouge wird nur im Wallis angebaut und wurde lange als Aussenseiter betrachtet. Das Interesse wächst allerdings ständig seit zwanzig Jahren, und die angebaute Fläche wird Jahr für Jahr grösser.

Weinbereitung

Die langsame, drei bis vier wöchige, Maischestandzeit ermöglicht eine sanfte Farbe- und Tanninextraktion, die für Struktur bei diesem Rotwein sorgt. Einen sechs- bis achtmonatigen Ausbau im Edelstahltank, währenddessen die zweite Gärung stattfindet, vollendet die Entstehung dieser Spezialität.

Farbe

Dichtes rot mit Purpurreflex.

Nase

Ausgewogenes Bouquet mit Noten wie rote Wildbeeren und Leder.

Gaumen

Ausgewogener Wein mit Cassis, schwarzen Kirschen und Waldbeeren. Die Tannine sind ausdrucksvoll, integriert und seidig.

Alkohol	13.5% Vol
Serviertemperatur	14°C
Lagerung	5 bis 10 Jahre

Was man dazu essen kann

Humagne Rouge passt bestens zu Wild, grilliertem Fleisch, wildes Geflügel oder Hartkäse.