

GAMME SENSORIELLE

Humagne Rouge AOC Valais

Caractéristiques : rouge élevé en foudre

Cépage : Humagne Rouge

Terroir : Sion

Vinification : élevage dans des vases de bois.

Récolte par m2 : 900 gr.

Dégustation : au nez, racines de gentiane, humus, note de cuir, sensations d'alpages, arômes de sérac; en bouche, attaque soyeuse, tanins souples mais présents, finale fraîche, bonne structure.

Accompagnement : chasse, viandes rouges, fromages.

Température de service : 12 - 14° C



50 cl liège | 75 cl liège

GAMME SENSORIELLE

Humagne Rouge AOC Valais

Merkmale : Rotwein, in Fuder ausgebaut (grosse Eichenfässer)

Rebsorte : Humagne Rouge

Terroir : Sion

Weinbereitung : Ausbau in grossen Eichenfässer

Ertrag per m2 : 900 gr.

Degustationsnotiz : das etwas wilde Bukett hinterlässt den Eindruck einer Alpweide und verströmt Düfte von Enzianwurzeln, Humus und Ziger, mit einem Touch Leder. Samtiger Antrunk, sehr geschmeidiger, doch gut präsenster Gerbstoff, gut strukturiert mit angenehm frischem Finale.

Kulinarischer Einklang : Wildgerichte, rotes Fleisch, Käse.

Genusstemperatur: 12 - 14° C