

GAMME DOMAINE AOC VALAIS

Humagne Rouge

37.5 cl | 75 cl

Cépage

Humagne rouge, ancien cépage valaisan, provenant du Nord de l'Italie

Production Sion et environs

Description

belle robe d'un rouge brillant, nez typique et complexe, un peu sauvage; en bouche, un vin de structure moyenne, très harmonieux, avec des notes qui font penser au chocolat et au caramel; tannins bien présents mais fondus, bon équilibre richesse-acidité.

Harmonies

ragoût de lapin, civet, mets de chasse et viandes en général, fromages.

Température de service

16° C

Conservation

à consommer idéalement dans les 3 à 4 ans



GAMME DOMAINE AOC VALAIS

Humagne Rouge

37.5 cl | 75 cl

Rebsorte

Humagne rouge, ursprünglich aus dem Aostatal.

Anbau Sion und Umgebung

Degustationsnotiz

schön leuchten- des Purpurrot; vielschichtiges und sortentypisches Bukett mit etwas wilden Noten; im Gaumen mittlere Struktur, sehr harmonisch, mit einem Touch Schokolade und Karamell, gut eingebundener Gerbstoff, schöne Harmonie zwischen Säure und Fülle.

Kulinarischer Einklang

Kaninchenragout, Wildgerichte, Fleisch im Allegeinen.

Ausschanktemperatur

16° C

Lagerfähigkeit

am besten innerhalb von 3 - 4 Jahren zu geniessen.