



2019 Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Degustationsnotiz:

Rubinfarbene Robe von guter Intensität. Beerige Noten von Himbeeren und Heidelbeeren in der ausgeglichenen Nase, einige Wildkräuter wie Thymian, auch eine Spur Wacholder und sanfte Röstaromen. Viel Schmelz und Samtigkeit in der intensivfruchtigen Gaumenaromatik, wiederum beerige Noten sind auszumachen, auch eine Spur Gewürznelke und Pfeffer; aromatisch fest bleibend bis in den ausdauernden Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Les Fils de Charles Favre
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Humagne rouge
Artikelnummer:	0122119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Humagne rouge
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.