



## 2022 Humagne Blanche

Clos de Mangold, Valais AOC, Domaine Cornulus (Bio)

Ein exzellenter Apéro-Wein

### **Beschreibung:**

Der Name dieses Ortes geht auf eine alte Familie zurück, die um das 15. Jahrhundert im Château de Granges ansässig war. An dem steilen Hang entstand durch die Hände der Winzer von Generation zu Generation ein herrlicher Terrassenweinberg. Seinerzeit bewirtschafteten viele Familien am linken Rhone-Ufer diese kleinen, schwer zugänglichen Grundstücke. Die Qualität des Bodens, der aus Gips und feinem Schlamm besteht, zeigt sich in der Exzellenz der Weissweine. Humagne Blanche ist eine der ältesten einheimischen Rebsorten.

### **Degustationsnotiz:**

Ursprünglich und rar im Wallis, hat sich diese Rebsorte sehr gut angepasst. Die leichten Gips- und Kalkböden des Clos de Mangold geben ihm typische Noten von Mandarine und Safran, ausgeglichen, leichte Tannine, elegant-fruchtiger Gaumen mit Restsäure. Diese Spezialität wird in Amphoren ausgebaut.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Domaine Cornulus
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in der Amphore
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Humagne
<b>Artikelnummer:</b>	1287722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Humagne Blanche**

Clos de Mangold  
Valais AOC  
Domaine Cornulus (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Humagne
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in der Amphore
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren