



2023 Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Les Follaterres

Nota di degustazione:

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, questo Humagne presenta un aroma di bacche nere e spezie, sviluppando un attacco chiaro e vivace al palato, che ricorda il sambuco e l'edera. I tannini morbidi e armoniosi conferiscono a questo vino il suo carattere speciale.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Cave Les Follaterres
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1330723

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Les Follaterres

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.