



Humagne Rouge 2022

In der Aromatik helle rote Früchte, sowie florale Noten wie Veilchen. Im Gaumen spiegeln sich Aromen von Walderdbeeren und Johannisbeere wieder, gut strukturiert mit weichen Tanninen und mittellangem Abgang.

Produzent	Cave des Bernunes SA
Land	Schweiz
Region	Wallis
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Humagne Rouge
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	36762
Passt zu	Lamm, Schmorgerichten, Rind, Wild



Vinifikation
Ausbau im Barrique.

Terroir
Sehr kalkhaltiger und kiesiger Boden. Enthält viel Sand und wenig Lehm.

Geschichte
Die Briefmarken-Etikette liess Nicolas Zufferey von der Künstlerin Liliana Salone entwerfen.

