



Humagne Rouge 2023

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
Kategorie	Rotwein
Land	Schweiz
Region	Wallis
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Humagne Rouge
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	36763
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.

