# Humagne Rouge 2024

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 | 2024 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.5 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2030 |
| Traubensorten | Humagne Rouge |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Zusatzinfo | Vegan |
| Artikelnummer | 36764 |
| Passt zu | Wild, Rind, Schmorgerichten, Lamm |

## 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 Künsterlin Liliana Salone entwerfen.