



## Humagne Rouge 2023

CHF 27.50 | 10 cl = CHF 3.67

Nell'aroma frutti rossi brillanti, così come le note floreali come le viole. Il palato riflette aromi di fragoline di bosco e ribes rosso, ben strutturato con tannini morbidi e un finale medio-lungo.

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Produttore                  | Cave des Bernunes SA                |
| Categoria                   | Vino rosso                          |
| Paese                       | Svizzera                            |
| Regione                     | Vallese                             |
| Classificazione             | AOC                                 |
| Annata                      | 2023                                |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl                               |
| Gradazione alcolica         | 13.5 %                              |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18°                           |
| Invecchiamento              | fino a 2029                         |
| Vitigni                     | Humagne Rouge                       |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                    |
| Ulteriori informazioni      | Vegan                               |
| Numero articolo             | 36763                               |
| Adatto a                    | Agnello, Brasati, Manzo, Selvaggina |



Vinificazione

Elevage en barrique.

Terroir

Terreno molto calcareo e ghiaioso, ricco di sabbia e a basso contenuto di argilla.

Storia

Nicolas Zufferey ha fatto disegnare all'artista Liliana Salone l'etichetta del francobollo.

