



ANBAUORT

Sierre - Bernunes

TERROIR

Geröll- und kalkhaltiger Boden

REBSORTE

Humagne Rouge

WEINBEREITUNG

Klassische Vinifikation im Edelstahltank.

DEGUSTATIONSBEFUND

Der Humagne Rouge präsentiert sich im dunklen granatrot. An der Nase expressiv duftete er nach Holunder Gelee mit einer feinen Unterholz-Note. Charmant und mit einer feinen Tannin-Struktur im Gaumen begeistert er Liebhaber von authentischen Weinen.

LAGERFÄHIGKEIT

3 – 5 Jahre

GASTRONOMIE

Wild, Rind- und Lammfleisch, Käse.

TRINKTEMPERATUR

16° Celsius