



ANBAUORT

Salgesch und Conthey.

TERROIR

Kalkhaltiger Geröllboden.

REBSORTE

Humagne Blanche.

WEINBEREITUNG

Abgebeertes Traubengut wird direkt gepresst. Erste und zweite Gärung im Edelstahltank.

DEGUSTATIONSBEFUND

An der Nase sehr delikate Noten nach weissen Blumen und Lindeblüten. Im Gaumen rund und harmonisch, begleitet von einer schönen Frische. Seidige Tanninnoten bestimmen das lange Finale.

LAGERFÄHIGKEIT

Zwischen drei bis fünf Jahren.

GASTRONOMIE

Aperitif, Hors d' Oeuvres, Käse und Süsswasserrische.

Unsere Empfehlung:

Der Humagne Blanche begleitet vorzüglich ein braissierter Hecht auf gedämpften Lauchstreifen.

TRINKTEMPERATUR

Empfohlene Trinktemperatur 11 bis 13° Celsius.