



VINS des CHEVALIERS

Diese späte Traubensorte liebt die exponierten Lagen. Humagne Rouge gibt es seit Anfang des vergangenen Jahrhunderts im Wallis, doch wird diese im Aostatal als Cornalin bekannte Sorte erst seit 30 Jahren vermehrt angepflanzt.

Degustation

Rubinrot mit violetten Reflexen. Rustikale Nase, fruchtige Noten, Aromen von wilden Beeren, vereint mit einem Hauch von Pfeffer. Im Gaumen hat er eine geschmeidige Struktur, die rustikalen Tannine bestätigen eine würzige Note.

Passende Speisen

Gebratenes Geflügel, gegartes Fleisch und reifer Käse vereinen sich fantastisch mit dem Humagne Rouge.

Beschrieb

Traubensorte: Humagne Rouge
Ausbau: im Stahltank
Alkohol ca. 12,5 Vol.-%
Gesamtsäure ca. 4,0g/l

Unser Tipp

Lagerung 3 bis 5 Jahre
Serviertemperatur 13 bis 15°C



Humagne Rouge