



## Humagne Rouge, AOC Valais

Jahrgang	auf Anfrage
Inhalt	75cl / 50cl
Land	Schweiz
Region	AOC Wallis
Rebsorten	100 % Humagne Rouge
Gärung	6 - 10 Tage Maischegärung
Ausbau	ca. 2 Monate im Edelstahltank, anschliessend 5 Monate in grossen über 100jährigen Eichenholzfässern
Alkohol	ca. 12,4 % Vol.
Serviertemperatur	14 - 16° C
Lagerpotential	3 - 5 Jahre



Helle granatrote Farbe.

Waldbeerenbukett, delikate Würznoten nach Lorbeer und Zimt sowie Baumrindenextrakte.

Frisch, konzentriert, eigenmächtiger Charakter mit samtigen Gerbstoffen.

Ein kraftvoller, fleischiger, aber gleichwohl eleganter und geschmeidiger Rotwein mit einem angenehm dichten langen Abgang.

Der Humagne Rouge schmeckt ausgezeichnet zu Wildgerichten, Terrinen und kräftigen Weich- und Hartkäsesorten.

... er gehört zu unseren rebsortentypisch ausgebauten Spitzenwallisern der AUSLESE CAVE ERHARD MATHIER.

---

ERHARD MATHIER VINS GMBH – CAVE VIEUX VILLA | RUELE DU MANOIR 8 | CH-3960 SIDERS/SIERRE

TEL +41 (0)27 455 15 51 | FAX +41 (0)27 456 44 42 | INFO@ERHARDMATHIERVINS.COM

WWW.ERHARDMATHIERVINS.COM