



Humagne Rouge 2013, AOC Wallis

Preis : CHF 19.00

Charakteristik

Name :	Humagne Rouge
Bezeichnung :	AOC Wallis
Sammlung :	Classiques
Weingut :	Jean-René Germanier (Germanier J.-R. & Besse Gilles)
Region :	Mittelwallis, Wallis
Farbe :	Rot
Kategorie :	Einheitliche Rebsorte
Rebsorten :	Landroter
Produktion :	Im Tank angebaut
Ageing :	Tank
Typ :	Trocken
Körper :	Bedeutet viel
Alkohol :	13.0%
Boden :	Schwemmland, Moräne
Kapazität :	50.0 cl, 75.0 cl

Service

Speisen und Wein :	Fisch, Fleisch, Käse, pikante Gerichte, Seefisch, Feinkost, Geflügel, weißes Fleisch, rotes Fleisch, Hartkäse, würziger Käse, Schokolade
Lagerzeit :	1 - 5 Jahre
Betriebstemperatur :	16.0°C - 18.0°C
Ideale Lagerbedingungen :	Lagertemperaturen 10°C-14 °C Luftfeuchtigkeit 60% -80% Lichtgeschützt Liegende Position Ohne Vibrationen

Verkostung

AUSSEHEN

Klarheit :	Glänzend
Intensität :	Kräftig
Aspekt :	Reif
Farbe :	Pupurrot

AROMA

Nase	
Charakter :	Ausgeprägt
Ausdruck :	Intensiv
Finesse :	Raffiniert
Komplexität :	Gross
Stärke :	Stark
Parfüm	
Fruchtig :	Waldbeeren, Cassis, Sauerkirsche
Waldig :	Geräuchertes Holz
Animalisch :	Leder

SENSATION

Im Mund	
Angriff :	Schön
Evolution :	Mit Finesse
Struktur :	Weitgehend
Geschmack :	Fruchtig, würzig, betörend, samtig
Intensität :	Gut
Endgeschmack :	Lang
Beharrlichkeit :	Lang
Qualität :	Ausgezeichnet