



## Humagne Cépage Rouge du Valais 2012, AOC Wallis

Preis : CHF 35.00

### Charakteristik

**Name :** Humagne  
**Erweiterung :** Cépage Rouge du Valais  
**Bezeichnung :** AOC Wallis  
**Sammlung :** Réserve  
**Weingut :** Jean-René Germanier  
 (Germanier J.-R. & Besse Gilles)  
**Region :** Mittelwallis, Wallis  
**Farbe :** Rot  
**Kategorie :** Einheitliche Rebsorte  
**Rebsorten :** Landroter  
**Produktion :** In Barrique-Fässern angebaut  
**Ageing :** Holzfass  
**Typ :** Trocken  
**Körper :** Viele Körper  
**Alkohol :** 13.0%  
**Boden :** Schwemmland, Moräne, Schiefer  
**Kapazität :** 37.5 cl, 75.0 cl, 1.5 l, 3.0 l, 4.5 l, 6.0 l

### Service

**Speisen und Wein :** Fleisch, Käse, pikante Gerichte, rotes Fleisch, Wild, Jagd, würziger Käse  
**Lagerzeit :** 3 - 15 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 :** Tief  
**Farbe :** Pupurrot

#### AROMA

**Nase**  
**Charakter :** Ausgeprägt  
**Ausdruck :** Intensiv  
**Finesse :** Raffiniert  
**Komplexität :** Gross  
**Stärke :** Gut  
**Parfüm**  
**Fruchtig :** Cassis, Sauerkirsche  
**Würzig :** Gewürznelke, Pfeffer  
**Waldig :** Geräuchertes Holz  
**Empyreum. :** Tabak

#### SENSATION

**Im Mund**  
**Angriff :** Schön  
**Evolution :** Mit Finesse  
**Struktur :** Dicht  
**Geschmack :** Fruchtig, würzig, blumig, betörend, intensiv  
**Intensität :** Gut  
**Endgeschmack :** Lang  
**Beharrlichkeit :** Lang  
**Qualität :** Ausgezeichnet