



Humagne Blanche AOC Wallis

★ Die Schatzkammer des Schweizer Weins ...

Preis : CHF 28.50

Charakteristik

Name : Humagne Blanche
 Bezeichnung : AOC Wallis
 Sammlung : Tradition
 Weingut : Domaine des Muses (Taramarcas, Robert)
 Region : Mittelwallis, Wallis
 Farbe : Weiss
 Kategorie : Einheitliche Rebsorte
 Rebsorten : Humagne (weiss)
 Produktion : In Barrique-Fässern angebaut
 Ageing : Holzfass
 Typ : Trocken
 Körper : Bedeutet viel
 Alkohol : 13.0%
 Boden : Kalkstein
 Kapazität : 75.0 cl

Service

Speisen und Wein : Fisch, Fleisch, Käse, Gemüse, pikante Gerichte, Pilze, Seefisch, gegrillter Fisch, Meeresfrüchte, Krebstiere, Geflügel, weißes Fleisch, Hartkäse, Spargel
 Lagerzeit : 2 - 8 Jahre
 Betriebstemperatur : 10.0°C - 12.0°C
 Ideale Lagerbedingungen : Lagertemperaturen 10°C-14 °C
 Luftfeuchtigkeit 60% -80%
 Lichtgeschützt
 Liegende Position
 Ohne Vibrationen

Verkostung

AUSSEHEN

Klarheit : Glänzend
 Intensität : Durchschnittlich
 Aspekt : Schönes Aussehen
 Farbe : Hellgelb

AROMA

Nase
 Charakter : Ausgeprägt
 Ausdruck : Direkt
 Finesse : Subtil
 Komplexität : Angenehm
 Stärke : Gut
 Parfüm
 Blumig : Akazie, Linde

SENSATION

Im Mund
 Angriff : Schön
 Evolution : Harmonisch
 Struktur : Bewundernswert
 Geschmack : Betörend
 Intensität : Gut
 Endgeschmack : Lang
 Beharrlichkeit : Lang