



Humagne Rouge

AOC Valais

Prezzo: CHF 32.00

Caratteristiche

Nome : Humagne Rouge
Appellazione : AOC Valais
Collezione : Tradition

Cantina : Domaine des Muses (Taramarcaz, Robert)

Regione : Vallese centrale, Valais

Colore :RossoCategoria :Mono varietàUve :Humagne RossoProduzione :Invecchiato in vasca

Ageing :VascaTipo :SeccoCorpo :Medio-moltoAlcool :13.0%

Suolo: Calcare, roccia scistosa

Capacità: 75.0 cl

Servizio

Abbinamento cibo e vino : Carne, formaggio, verdure, funghi, selvaggina,

cacciagione, formaggi stagionati, verdure alla griglia

Tempo di conservazione : 2 - 7 Anni
Temperatura di esercizio : 16.0°C - 18.0°C

Condizioni ideali di stoccaggio : Temperatura di stoccaggio 10°C-14 °C

Umidità 60% -80% Proteggere dalla luce Posizione orizzontale Senza vibrazioni

Degustazione

ASPETTO

Limpidezza :BrillanteIntensità :SostenutaAspetto :Bella apparenzaColore :Rosso porpora

AROMA SENSAZIONI

Naso In bocca

Carattere :CaratteristicoAttacco :BelloEspressione :SostenutaEvoluzione :PiacevoleFinezza :EleganteStruttura :Ampia

Complessità : Grande Gusto : Fruttato, attraente, vellutato

 Potenza :
 Buona
 Intensità :
 Buona

 Profumo
 Sapore finale :
 Lungo

 Fruttato :
 Frutti di bosco, mora
 Persistenza :
 Lunga