



Humagne Rouge AOC Valais

Prezzo : CHF 32.00

Caratteristiche

Nome : Humagne Rouge
Appellazione : AOC Valais
Collezione : Tradition
Cantina : Domaine des Muses (Taramarcas, Robert)
Regione : Vallese centrale, Valais
Colore : Rosso
Categoria : Mono varietà
Uve : Humagne Rosso
Produzione : Invecchiato in vasca
Ageing : Vasca
Tipo : Secco
Corpo : Medio-molto
Alcool : 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 : Brillante
Intensità : Sostenuta
Aspetto : Bella apparenza
Colore : Rosso porpora

AROMA

Naso
Carattere : Caratteristico
Espressione : Sostenuta
Finezza : Elegante
Complessità : Grande
Potenza : Buona
Profumo
Fruttato : Frutti di bosco, mora

SENSAZIONI

In bocca
Attacco : Bello
Evoluzione : Piacevole
Struttura : Ampia
Gusto : Fruttato, attraente, vellutato
Intensità : Buona
Sapore finale : Lungo
Persistenza : Lunga