

"Valais d'Or" Humagne Rouge 2018

Maurice Gay, Valais AOC

Schweiz > Wallis

Reifungspotential : 4 - 6 Jahre % Alkoholgehalt : 13.50°



Rebsorte(n) :

Humagne Rouge

Degustationsnotizen

Auge : Intensives Purpurrot.

Nase : Aromatische Reichhaltigkeit, Stachelbeerenaromen.

Gaumen : Schöne Struktur, ausgewogene Tannine, Gewürznoten. Lang anhaltendes, den Gaumen flatterndes Finale.

Gastronomie

Trockenfleisch, Fleischpasteten, Poulet an Sauce mit frischen Pilzen, Gebratenes und Geschmortes, Lammgerichte, Federwildspezialitäten, halbharter Käse.

Terroir

Dieser Humagne Rouge stammt aus einer Traubenselektion aus unseren Rebparzellen in Corbassières, vor den Toren Sittens. Die Reben sind auf steinigen, schieferhaltigen Böden angepflanzt.

Weinbereitung

Traditioneller Ausbau im Stahltank

Önologe(n)

Thierry Ciampi & André Hotz