



ANBAUORT

Bernunes, Siders & Conthey

TERROIR

Hügel aus Schuttmaterial, magere Böden.

REBSORTE

Humagne Rouge.

WEINBEREITUNG

Abgebeertes Traubengut. Lang andauernde Gärung in Vinimatics, damit eine optimale Temperaturkontrolle gewährleistet ist. Die Barriques, in denen der Humagne Rouge während 10 bis 12 Monaten ausgebaut wird, sind bereits im 4. Jahr in Gebrauch. Somit bewahrt man den feinen Charakter dieser Traubensorte.

DEGUSTATIONSBEFUND

Der Humagne Rouge, in seiner ins dunkelrot gehenden Robe, ergibt einen körperreichen und typischen Wein. Seine Nase ist sehr ausgeprägt und wird durch die Barriquevinifikation mit einem sehr leichten Vanilleduft abgerundet. Im Gaumen angenehm und betont mit dem Geschmack von Cassis. Sein rustikaler Charakter wird durch den Reifungsprozess noch verfeinert und veredelt.

LAGERFÄHIGKEIT

Je nach Güte des Jahrgangs zwischen drei bis zehn Jahren.

GASTRONOMIE

Wild, Rind- und Lammfleisch, Käse.

Unsere Empfehlung:

Begleitet Gamsmedaillon mit Wildkräutern und Preiselbeeren aufs Allerbeste.

TRINKTEMPERATUR

Vor Verköstigung dekantieren, empfohlene Trinktemperatur 16 bis 18° Celsius.