



Humagne rouge du Valais AOC 2016

Cave Fin Bec

| | |
|----------------------------|-----------------------|
| Typ | Rotwein |
| Herkunft | Schweiz, Wallis |
| Produzent | Cave Fin Bec |
| Ausschanktemperatur | 16-18°C |
| Alkoholgehalt | 13 % |
| Traubensorten | Humagne rouge |
| Ausbau | Barrique |
| Passt zu | Grilladen, Lamm, Wild |
| Grösse | 75 cl |
| Jahrgang | 2016 |
| Artikelnummer | 40910716 |

Bemerkungen

Die Cave Fin Bec in Sion liegt im Herzen des Walliser Weinbaugebietes und ist umgeben von Rebbergen. Die Gesamtsituation ist sowohl besonders, als auch pittoresk schön. Mit Fleiss, Hingabe und Kompetenz widmeten sich Yvonne und Yvo Mathier während den letzten 16 Jahren kompromisslos dem Ausbau des Weingutes und der Marke Fin Bec. Dass die Richtlinien für eine nachhaltige Verarbeitung eingehalten werden, ist schon lange selbstverständlich. Fin Bec steht für die kosmopolitische Seite der Rhône. Sie inspiriert uns zur Kreation aussergewöhnlicher Weine, wie nur das Wallis sie hervorbringen kann: unsere Assemblagen, Klassiker, Spezialitäten und Schaumweine aus dem Wallis.

Degustationsnotizen

Dunkles Rubinrot. In der Nase intensiv, fruchtig und blumig. Noten von roten Beeren, Lakritze, Tabak und Schokolade. Im Gaumen ein weicher Auftakt, rustikaler, saftiger Körper mit leicht trocknenden Tanninen, langer, anhaltender und aromatischer Abgang mit typisch rustikalen Aromen des Humagne rouge.

Passt zu

Wild, Lamm und Grilladen.