

2022 Humagne Rouge Tradition

Domaine des Muses
AOC Valais
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Sattes Rubingranat. Einladender Auftakt. Typische Aromen von frischen Brombeeren, schwarzen Bergkirschen, Cassisgelée und Blaubeeren. Gepaart mit leichten Toastnoten, Lakritze, kräuteriger Würze und einem Hauch blauen Veilchen. Der Wein wirkt harmonisch und animierend. Am Gaumen besticht er mit sanften, reifen Tanninen, gut stützender Säure und subtilen Röstaromen. Er endet elegant, kräftig und finessenreich mit subtiler, erdiger Mineralität. (pt)

Typ: Rotwein

Land: Schweiz

Region: Wallis

Genussreife: Jetzt - 2036

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Humagne Rouge

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 18