



Domaine des Muses

2022 AOC Valais
Humagne Rouge Tradition
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