






FIN BEC

HUMAGNE ROUGE 2016

Rebsorte

Ampelographie	Die Rebsorte stammt ursprünglich aus dem Aostatal, wo sie „Cornalin d'Aoste“ genannt wird. Der Humagne Rouge wird von den Walliser Rebbaunern als alpine, einheimische Pflanze bezeichnet. Diese Rebsorte weist oft einen erdigen und wilden Charakter auf. Sie verlangt ausgezeichnet exponierte Lagen, um ihre rustikale Beschaffenheit und Rasse zum Ausdruck zu bringen.
Trauben	Die Trauben dieses Weines stammen aus den Gemeinden Siders und Savièse im Herzen der Walliser Rebberge.

Kommentar von Frau Flore Millet, Önologin

	Auge	Granatrot
	Nase	Intensiv, frisch und fruchtig (Waldbeeren), würzige Noten (Tabak, Unterholz)
	Gaumen	Weicher Auftakt, rustikaler, saftiger Körper mit leicht trocknenden Tanninen, langer, anhaltender und aromatischer Abgang, mit typisch rustikalen Aromen des Humagne Rouge

Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Jagdgerichte, Lamm und Rotes Fleisch.
Service- Temperatur	16 - 18° C
Trinkreife	2017 - 2020

Technische Daten

Alkohol	13,0 % Vol.
Vinifikation / Ausbau	Traditionelle Maischegärung mit anschl. Barriqueausbau