

Humagne Rouge AOC

Charles Bonvin SA

Herkunft

Sion / Wallis

Rebstock

Humagne Rouge

Farbe

Leuchtendes Purpurrot

Duft

Blumigkeit (in diesem Fall mit Noten von Lavendel und Magnolie), Fruchtigkeit (Sauerkirsche) und Würzigkeit (Lorbeer, Thymian) halten sich die Waage.

Geschmack

Ein Hauch von hellem Tabak und edlem Leder verleiht ihm das besondere Etwas. Der Humagne Rouge ist kein Kraftprotz, sondern ein eleganter, mit dezenten Tanninen ausgestatteter Wein.

Gradazion

13.5% vol.

Vinifikation

Die sorgfältig von Hand gelesenen Trauben werden entrappt und im Stahltank bei kontrollierter Temperatur vergoren. Nach der schonenden Pressung findet der Ausbau für den grössten Teil des Jungweins während rund 8 Monaten im Stahltank statt. Ein kleiner Teil wird im Eichenfass gereift, um dem assemblierten Wein mehr Fülle und Vielschichtigkeit zu verleihen.



weinonline.ch