Margelisch Getränke



Humagne rouge Ferdinand A. M.

Typ	Wein
Produzent	Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG
Qualitätsstufe	AOC
Ausschanktemperatur	16°C
Trinkreife	3 - 8 Jahre
Traubensorten	0 Humagne Rouge
Grösse	75cl.
Gebinde	6
Artikelnummer	499

Bemerkungen
Abgebeertes Traubengut. Lang andauernde Gärung in Vinimatics, damit eine optimale Temperaturkontrolle gewährleistet ist. Anschliessender Ausbau in Barriques während 15-18 Monaten.

Passt zu
"Wild, Rind- und Lammfleisch sowie Käse; Empfehlung: Begleitet Gemsmedaillon mit Wildkräutern und Preiselbeeren aufs Allerbeste."

Degustationsnotizen
Der Humagne Rouge Ferdinand Mathier AOC, in seiner ins dunkelrot gehenden Robe, ergibt einen körperreichen und typischen Wein. Seine Nase ist sehr ausgeprägt und wird durch die Barriquevinifikation mit einem sehr leichten Vanilleduft abgerundet. Im Gaumen angenehm und betont mit dem Geschmack von Cassis. Sein rustikaler Charakter wird durch den Reifungsprozess noch verfeinert und veredelt.