

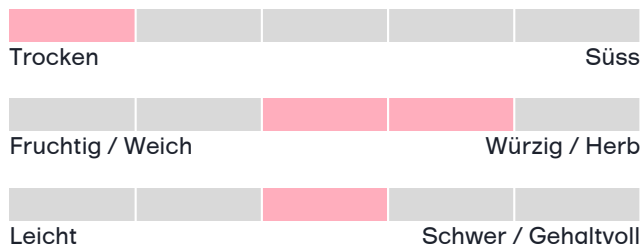


HUMAGNE ROUGE



Valais AOC, La Tornale, Wallis, Schweiz

Geschmack



Jahrgang

2018

Notizen

Die Rebstöcke sind über 40 Jahre alt, Duft nach Unterholz; wild und rustikales Bukett; im Gaumen ausgewogene Struktur mit angenehmer Terroir - Dominanz und spürbaren Tanninen im Abgang.

Begleitend zu

Trockenfleisch, Lamm, Wild, reifer Käse

Vinifikation

12 Monate Barrique

Traubensorten

100% Humagne Rouge

Alkohol

13.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 6 Jahr(e) ab 2021

LA TORNALE

Die im Jahr 1950 durch Vincent Favre gegründete Cave la Tornale hat sich im Verlauf der Jahre organisch entwickelt. Den ersten mit Fendant, Pinot Noir und Humagne Rouge bepflanzten Parzellen wurden neue Reblagen und Gewächse hinzugefügt, stets unter strenger Beachtung der Auflagen des Terroirs von Chamoson. Der Betrieb verfügt heute über 8 Hektaren eigene Reben und kauft zusätzlich bei Winzern der Gemeinden Chamoson und Ardon die Ernten von rund 10 Hektaren hinzu. Das Dialektwort Tornallaz bedeutet übrigens auf französisch Tournelle: Ein Ort, wo im Mittelalter die verbrecherischen Angelegenheiten gerichtet und erledigt wurden. In Chamoson bezeichnet sie eine Rebparzelle, die zu den bestgelegenen zählt.