



Domaine des Muses

2020 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 - 2035

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Humagne
Rouge

 **Vino Vario:** 18