HUMAGNE ROUGE



Valais AOC, La Tornale, Wallis, Schweiz

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
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 bestgelegensten zählt.