



Humagne Rouge du Domaine

Nicolas Zufferey

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Humagne Rouge

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2018

Im Glas präsentiert sich diese Walliser Spezialität mit einer granatroten Farbe mit purpurroten Reflexen. Die ausdrucksvollen Aromen erinnern an Waldbeergelee, Holunder, Gewürze und geröstete Mandeln, umwoben von einer dezenten Rauchnote. Der weiche und kompakt strukturierte Körper verfügt über ein seidiges Tannin, getragen von einer dezenten, schön eingebundenen Säure. Ein würzig-fruchtiger, ausgewogener Wein mit Persönlichkeit und Charakter.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt sehr gut zu Speisen mit rotem Fleisch und ganz besonders zu Wildgerichten, wie z.B. zu einem Rehrücken oder auch einer würzigen Hirschterrine. Aber auch zu Entenbrust, italienischen Eintopferichten sowie zu Steinpilzen und Bergkäse harmoniert der Humagne Rouge sehr gut.

Ein Top-Winzer aus dem Wallis

Nicolas Zufferey (im Bild) hat im Jahre 1987 seinen Traum, eigene Weine zu keltern, verwirklicht und den Betrieb gegründet und 1994 in Sierre einen Weinkeller gebaut. Wir sind stolz, seine Weine in unserem Sortiment zu führen, da er für uns einer der besten Winzer im Wallis ist. In früherer Vergangenheit hat er zahlreiche Auszeichnungen gewonnen. Dann hat er sich aus verschiedensten Gründen entschieden nicht mehr an Wettbewerben teilzunehmen. Der Qualität seiner Weine tut dies jedoch keinen Abbruch. Sie sind nach wie vor exzellent. Speziell und ein Markenzeichen sind auch die Etiketten auf den Weinflaschen. Zum einen sind sie nicht grösser als eine Briefmarke und zum anderen wechseln sie alle zwei Jahre bzw. werden von einem anderen Künstler gestaltet.

