



Humagne Rouge

Familie Boven

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Humagne Rouge

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2023

Eine granatrote Robe und die unverwechselbaren Frucht- und Kräutraromen von roten Waldbeeren, Efeu, Wacholder- und Lorbeeren, laden zum Geniessen ein. Am Gaumen zeigt sich das weiche, samtige Tannin und die milde Säure in guter Harmonie mit dem Alkohol. Die schöne Länge im Abgang rundet diesen geschmeidigen und charaktervollen Wein perfekt ab.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Ein passender Begleiter zu Speisen mit rotem Fleisch, ganz besonders zu Wildgerichten, wie z.B. einem Rehrücken oder einer würzigen Hirschterrine. Aber auch zu Entenbrust, Eintopfgerichten, einer kalten Platte sowie zu Steinpilzen und Bergkäse harmoniert dieser Walliser Wein sehr gut.

Familie Boven - eine Winzerfamilie aus Leidenschaft

Cave Ardévaz der Familie Boven (im Bild) liegt im unteren Wallis, in der Ortschaft Chamoson. Hohe Qualitätsanforderungen im Rebberg und in der Kelterung haben der Familie schon so manchen Erfolg beschert. Im Jahr 2000 hat der Guide „Vins de Passion“ Michel Boven zum Winzer des Jahres erkoren. Im 2004 wurde er im Rahmen des 1. „Grand Prix du Vin Suisse“ erneut zum Winzer des Jahres auserwählt. Nach dem plötzlichen Verlust von Michel Boven wird der Betrieb heute von Rachel Boven geführt. Unterstützt wird sie dabei vom bisherigen professionellen Team und von einem erfahrenen Oenologen. An oberster Stelle steht für sie die Qualität der Weine, die für den guten Ruf der Cave Ardévaz stehen. Dabei vergisst sie nicht, den Wechsel auf die kommende Generation vorzubereiten. Die Söhne Michael und John verfolgen ihre Berufsausbildungen im Bereich Rebbau und Weinbereitung, und Céline und Jérôme helfen neben ihrem Studium bei den anfallenden Arbeiten auf dem Familienbetrieb mit.

