ANBAUORT
Salgesch und Conthey.

TERROIR
Kalkhaltiger Geröllboden.

REBSORTE
Humagne Blanche.

WEINBEREITUNG
Abgebeertes Traubengut wird direkt gepresst. Erste und zweite Gärung im Edelstahltank.

DEGUSTATIONSBEFUND
An der Nase sehr delikate Noten nach weissen Blumen und Lindeblüten. Im Gaumen rund und harmonisch, begleitet von einer schönen Frische. Seidige Tanninnoten bestimmen das lange Finale.

LAGERFÄHIGKEIT
Zwischen drei bis fünf Jahren.

GASTRONOMIE
Aperitif, Hors d' Oeuvres, Käse und Süsswasserfische.
Unsere Empfehlung:
Der Humagne Blanche begleitet vorzüglich ein braissierter Hecht auf gedämpften Lauchstreifen.

TRINKTEMPERATUR
Empfohlene Trinktemperatur 11 bis 13° Celsius.