



HUMAGNE BLANC AOC VALAIS

- Appellation: Humagne blanc AOC
- Rebsorte: Humagne blanche (Im französischen ist die Rebe weiblichen Geschlechts, darum "blanche")
- Herkunft: autochthone Walliser Rebsorte, früher auch Wöchnerinnenwein genannt
- Farbe: weiss
- Anbaugebiet: Wallis, Gemeinde Varen
Rebberg: Hölle
Höhe: 620 müM
Lage: Süd-West
Boden: magerer Kalkboden
Anbau: Nach den schweizerischen Richtlinien der integrierten Produktion (IP)
- Vinifikation: Kontrollierte Gärung ohne biologischen Säureabbau. Nach Maßgabe der AOC-Vorschriften und den Qualitätserfordernissen der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne.
- Ausbau: Stahltank, trocken.
- Alkoholgehalt: 14 % Vol.
- Trinktemperatur: 14 – 16° C
- Lagerung: 8 - 10 Jahre.



Weinbeschreibung:

- Farbe: Goldgelb.
- Geruch: Komplexes, blumiges Bukett, das an Lindenblüten erinnert.
- Geschmack: Sehr fein gegliederter Wein. Vornehm im Geschmack und gut in der Struktur. Im Gaumen erwachen Aromen von Grapefruit und Zitrone, die sich gut an das feine Harzaroma angliedern.
- Empfehlung: Der Humagne blanc kann als Aperitif genossen werden. Er harmoniert auch sehr gut zu Fisch, hellem Fleisch oder zu Asiatischen Speisen.