



ALBERT MATHIER ET FILS SA
— Walliser Weine —
SALGESCH VALAIS SUISSE

HUMAGNE ROUGE AOC VALAIS

Appellation:	Humagne rouge AOC
Rebsorte:	Humagne rouge
Herkunft:	Vermutlich wurden sowohl der Name als auch die Rebsorte von den Römern ins Wallis gebracht. Heute gilt der Humagne rouge als autochthone Rebsorte des Wallis.
Farbe:	rot
Anbaugebiet:	Wallis, Leytron, Siders, Salgesch. Rebberg: Plongier, Schafgasse. Höhe: 520 müM Lage: Süd Boden: Kalk, von der Rhone ausgewaschen Anbau: Nach den schweizerischen Richtlinien der integrierten Produktion (IP)
Vinifikation:	Traditionelle Maischegärung. Nach Massgabe der AOC-Vorschriften und den Qualitätserfordernissen der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne.
Ausbau:	Stahltank, trocken.
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Trinktemperatur:	14 – 16° C
Lagerung:	6 - 10 Jahre. Eignet sich je nach Jahrgang auch für längere Lagerung.



Weinbeschreibung:

Farbe:	Dunkles, sattes Rot. Samtige Farbe mit violetten Reflexen.
Geruch:	In der Nase verbreiten sich Aromen von schwarzem Pfeffer und dunklen Beeren.
Geschmack:	Der Humagne rouge vereinigt die Finesse des Pinot noirs und die Struktur eines Bordeaux. Seine kräftige Beerennote und ein leichter Pfefferton machen diesen Wein zu einem wahren Geschmackserlebnis.
Empfehlung:	Fleischgerichte, besonders Wild. Aber auch Käse, insbesondere Weichkäse passt hervorragend zu dem kräftigen Wein.

Albert Mathier & Söhne AG
Bahnhofstrasse 3 / Postfach 16
CH - 3970 Salgesch
albert@mathier.ch www.mathier.ch