HUMAGNE BLANCHE



Valais AOC, La Tornale, Wallis, Schweiz

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2018
Notizen	Eine der ältesten Rebsorten aus dem Wallis; blumiges Bukett, im Gaumen schöne Birnenaromen mit einem leicht harzigen Ansatz; ein Wein voller Lebendigkeit.
Begleitend zu	Gegrillter Fisch, Ziegenkäse
Vinifikation	Im Stahltank ausgebaut
Traubensorten	100% Humagne Blanche
Alkohol	12.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 3 Jahr(e) ab 2021

LA TORNALE
Die im Jahr 1950 durch Vincent Favre gegründete Cave la Tornale hat sich im Verlauf der Jahre organisch entwickelt. Den ersten mit Fendant, Pinot Noir und Humagne Rouge bepflanzten Parzellen wurden neue Reblagen und Gewächse hinzugefügt, stets unter strenger Beachtung der Auflagen des Terroirs von Chamoson. Der Betrieb verfügt heute über 8 Hektaren eigene Reben und kauft zusätzlich bei Winzern der Gemeinden Chamoson und Ardon die Ernten von rund 10 Hektaren hinzu. Das Dialektwort Tornallaz bedeutet übrigens auf französisch Tournelle: Ein Ort, wo im Mittelalter die verbrecherischen Angelegenheiten gerichtet und erledigt wurden. In Chamoson bezeichnet sie eine Rebparzelle, die zu den bestgelegensten zählt.