

JEAN-RENÉ GERMANIER HUMAGNE ROUGE RÉSERVE 2020 VALAIS AOC 13.5° 75CL



75cl

Fabricant

Jean-René Germanier

Titre alcoométrique

13.5 %

Cépage

Humagne

Processus de fabrication

Der Humagne rouge wird zehn Tage mazeriert und dann zwanzig Tage auf der Maische vergoren. Er lagert zwölf Monate in Holzfässern, 30 % davon neu. Wird unfiltriert abgefüllt.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

41.50

(y compris la TVA)