

G. Kuonen

WEINPROBE

Herkunft: Schweiz.
Traubensorte:
 Humagne rouge.
Beste Trinkreife:
 Jetzt bis 2009.
Prost Mahlzeit!
 Wild, Ente, Rind und
 Pilzpastete.
Punkte: 86/100.
Preis:
 33.20 Franken.
Bezug: Caveau de
 Salquenen, Grégor
 Kuonen, 3970 Sal-
 gesch, Tel. 027 455
 82 31, www.gregor-
 kuonen.ch.



**Humagne
 Rouge 2004**

Wildzeit ist gleich Humagne-Rouge-Zeit. Denn diese Walliser Spezialität mit ihrem ungebändigten, rustikalen Charakter ist ein sicherer Wert, wenn es darum geht, den passenden Wein zu einem Wildgericht zu finden. Natürlich sind auch Syrah- oder Rhône-weine toll, aber die Kombination mit Humagne Rouge ist immer wieder eine Entdeckung. Der **Humagne Rouge Grandmaitre** zeigt bereits in der Nase eine animalisch-ledrige Note sowie Aromen von Gewürznelken und Holunder. Im Gaumen ist er erdig, komplex und dezent rauchig. Auch wenn sein Abgang trocken ist, tauchen Noten von schwarzen Waldbeeren auf. Kurz: Der Wein ist urchig und zeigt hemmungslos seine Kanten. Sie gehören zu seinem Charakter und werden auch noch in ein paar Jahren vorhanden sein.
Die Alternative: Der gleiche Walliser Produzent füllt einen spritzig-süffigen Lafnetschia ab. Der 2004 ist im Auftakt etwas zurückhaltend und duftet dezent nach Holunder. Im Gaumen ist er dann rassig mit einer spritzigen Säure. Diese weisse Spezialität regt sämtliche Geschmacksnerven an und macht Lust aufs Nachtessen. Passt zu Krustentieren, Raclette und Fondue. 84 Punkte, 15.40 Franken (50 cl), gleiche Bezugsadresse.
 CHANDRA KURT

Quelle / Source: Cash – 03.11.2005