






FIN BEC

# FENDANT DE SION 2017

## Rebsorte

Ampelographie	Nach der Legende sei diese Rebsorte, der Chasselas, von einem Botschafter François I. im 16. Jahrhundert aus der Türkei eingeführt worden. Im Wallis wurde sie im 19. Jahrhundert heimisch. Mit seinem erfrischenden Charakter ist er die optimale kulinarische Ergänzung der lokalen Käsespeisen wie Raclette und Fondue. Der Fendant hat die Herzen der Walliser im Sturm erobert und ist aus dem Sozialleben der Walliser nicht mehr wegzudenken!
Trauben	Die Trauben dieses Weines stammen aus den Lagen «Pagane», «La Cible», «Platta» der Gemeinde Sitten.

## Kommentar von Frau Flore Millet, Önologin

	Auge	Leichtes goldgelb mit silbernen Reflexen
	Nase	Offen und intensiv, mineralisches Bukett (Feuerstein), fruchtig (Lindenblüten, Zitrone)
	Gaumen	Angenehm frisch prickelnd, leichte Säure (Zitrusfrucht), langes typisches mineralisches Finale fruchtig (Rund, vollmundig, angenehm frisch, leicht prickelnde Kohlensäure, ausgeglichenes, langes typisches mineralisches Finale.

## Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Aperitif, Raclette, Fondue, Vorspeisen et Krustentiere
Service- Temperatur	10°C
Trinkreife	2017- 2019

## Technische Daten

Alkohol	12.5 % Vol.
Vinifikation / Ausbau	Kühle Gärung, anschliessender Feinhefeausbau im Stahltank.