






FIN BEC

GAMAY 2017

Rebsorte

| | |
|---------------|--|
| Ampelographie | Ursprünglich aus dem Beaujolais stammend, intensivierte sich der Anbau des Gamays im Wallis in den 50er-Jahren. Heute ist die Sorte im ganzen Wallis verbreitet. Die besten Resultate werden in kalkarmen Böden erzielt, wo die Sorte ihr volles aromatisches Potenzial entwickeln kann. Der Gamay ist ein fruchtiger Wein, welcher den Sommergenüssen gewidmet ist. |
| Trauben | Die Trauben dieses Weines stammen aus der Gemeinde Sitten, im Herzen der Walliser Rebberge. |

Kommentar von Frau Flore Millet, Önologin

| | | |
|---|--------|---|
|  | Auge | Granatrot |
|  | Nase | Intensiv, sehr fruchtig (Waldbeeren) mit rauchigen Noten |
|  | Gaumen | Weich, sehr fruchtig (rote Beeren), schöne Struktur mit vorhandenen jedoch feinen Tanninen, reichhaltig, eleganter langanhaltender Abgang auf der Frucht. |

Service und Gastronomie

| | |
|------------------------------|---|
| Kulinarische Übereinstimmung | Wurstwaren, gegrillter Fisch, Walliser Teller, Geflügel |
| Service- Temperatur | 16 - 18° C |
| Trinkreife | 2018 - 2021 |

Technische Daten

| | |
|-----------------------|--|
| Alkohol | 13 % Vol. |
| Vinifikation / Ausbau | Traditionelle Maischegärung mit anschl. Stahltankausbau. |