






FIN BEC

FIN BEC MERSEL. N°15

Rebsorte

Ampelographie	Fin Bec Mer steht für eine einzigartige lukullische Wein-Allianz zwischen Frankreich und der Schweiz. Entlang der Rhone wurden einige exquisite Terrassenlagen für diese Cuvée selektioniert. Die Rhone hat ihren Ursprung an der Quelle des Rhonegletschers in der Schweiz und endet im französischen Marseille, wo sie ins Mittelmeer mündet. Sie ist das zentrale Bindeglied und die Inspiration dieser Assemblage, dem Fin Bec Mer .
Trauben	Assemblage der Rebsorten Heida, (Païen, VS) und Viognier (F).

Kommentar von Sébastien Martinet, Oenologe

	Auge	Helles Gold mit gräulichen Reflexen.
	Nase	Intensiv, expressiv, frisch, fruchtig (Aprikose, Weisse Pfirsich); Mineralische Noten, komplex
	Gaumen	Frischer Auftakt, schöne Säure, viel Finesse und Eleganz, fruchtige Note (Granatapfel, Mango), frischer und langer Abgang mit viel Mineralität...

Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Aperitif, Fisch und Krustentiere, Käse
Service- Temperatur	10 - 12° C
Trinkreife	2016 - 2019

Technische Daten

Alkohol	13,5% vol.
Gesamtsäure	5.9 g/l
Vinifikation / Ausbau	Heida und Viognier im Stahltank ausgebaut. Die fertigen Weine werden zu dieser einzigartigen Cuvée assembliert.