



FIN BEC

FIN BEC MER SEL. N°19

Rebsorten

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 Rhônegletschers 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

Wallis - Schweiz : Heïda
Côte du Rhône - Frankreich : Viognier

Kommentar von Önologen



Auge

Helles Gold mit gräulichen Reflexen



Nase

Intensiv, expressiv, frisch, fruchtig (Aprikose, Passionsfrucht), Mineralische Noten, komplex



Gaumen

Frischer Auftakt, schöne Säure, viel Finesse und Eleganz, fruchtige, exotische Note (Exotische Früchte), frischer und langer Abgang mit viel Mineralität.

Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung Aperitif, Fisch, Krustentiere, Käse

Service-Temperatur 10 - 12° C

Trinkreife 2019 - 2021

Technische Daten

Alkohol 13% vol.

Vinifikation / Ausbau Ausbau imahltank.

Restzucker 2 g/L