






FIN BEC

# CABERNET SAUVIGNON 2018

## Rebsorte

Ampelographie	Beheimatet ist die Traubensorte im <i>Bordelais</i> , hat sich von dort jedoch weltweit verbreitet. Cabernet Sauvignon liefert in der Jugend gerbstoffbetonte Weine mit intensiver Aromatik. Durch einen gezielten Barriqueausbau und durch die Flaschenlagerung verfeinert sich die Aromatik und die Gerbstoffe werden abgerundet. Der Barriqueausbau führt zu den gefragten Röstaromen, welche dem Wein eine zusätzliche Tiefe verleihen.
Trauben	Die Trauben stammen aus Chamoson, Conthey und Sion im Herzen der Walliserrebberge. Das flache Schwemmland rund um den Keller der Cave Fin Bec ist bestens für den Anbau von Cabernet Sauvignon geeignet.

## Kommentar der Oenologen

	Auge	Intensives Purpurrot
	Nase	Komplex, fruchtig (schwarze Früchte), würzige Noten (Pfeffer, Lakritze)
	Gaumen	Geschmeidiger Auftakt, fruchtig (schwarze Johannisbeere, Waldbeeren), harmonisches Holz, schöne Tanninstruktur, langer Abgang mit würzigen Noten

## Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Wild, Rotfleisch, Wildgeflügel und Käse
Service- Temperatur	16 - 18° C
Trinkreife	2018 - 2021

## Technische Daten

Alkohol	13% Vol.
Vinifikation / Ausbau	Klassische Rotweinerstellung, Reifung in Eichenfässern
Restzucker	trocken