






FIN BEC

AMIGNE DEMI-SEC BEC DE FIN BEC

Rebsorte

Ampelographie	Die Legende besagt, dass die Amigne römischen Ursprungs sei (<i>vitis aminea</i>). Dies konnte jedoch bis heute noch nicht definitiv bestätigt werden. Der Wein aus der Amigne-Traube ist fruchtig, kräftig und reichhaltig und weist oft einen Hauch von Mandarine auf.
Trauben	Die Trauben stammen aus der privilegierten Weinbaugemeinde Vétroz, im Herzen der Walliser Rebberge.

Kommentar von Frau Flore Millet, Önologin

	Auge	Goldgelb mit grauen Reflexen
	Nase	Intensiv, typisch reife Früchte (Aprikosen), blumig und frisch geschnittenes Gras, komplex
	Gaumen	Intensive Finesse, Kräftiger Abgang

Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Aperitif und Dessert
Service- Temperatur	6-8° C

Technische Daten

Alkohol	14% Vol.
Vinifikation / Ausbau	Traditionelle Methode