






FIN BEC

# CHARDONNAY 2017

## Rebsorte

Ampelographie	Die Rebsorte ist ursprünglich im Burgund beheimatet, wo sie sich nach wie vor wohlfühlt und elegante, edle Weissweine ermöglicht. Chardonnay ist heute jedoch ein Globetrotter und wird weltweit angebaut. Häufig wird der Chardonnay wegen der phänologischen Ähnlichkeit zu der Burgunderfamilie (Pinot Blanc, Pinot Gris und Pinot Noir) gezählt, was genetisch jedoch nicht bestätigt werden konnte.
Trauben	Die Trauben stammen aus der Gemeinde Conthey (Erde). Die kühleren Bedingungen der hohen Lage bekommen den weissen Trauben sehr gut.

## Kommentar von Frau Flore Millet, Önologin

	Auge	Goldgelb
	Nase	Intensiv, fruchtig und blumig, feinwürzige Aromen von Vanille, Toastbrot und Haselnuss, komplex.
	Gaumen	Weicher, fast öliger Auftakt, eleganter, kräftiger Körper, gut eingebundene Säure, langer aromatischer Abgang mit einem Anflug von Haselnuss und Toastbrot.

## Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Aperitif, Currygerichte, Poulet, Weichkäse, Süss-Sauer-Gerichte
Service- Temperatur	10 - 12° C
Trinkreife	2018 - 2021

## Technische Daten

Alkohol	12.5 % Vol.
Vinifikation / Ausbau	Im Tank vergoren mit anschliessendem Feinhefeausbau im Barrique und regelmässiger Bâtonnage.