






FIN BEC

# CHARDONNAY 2018

## Rebsorten

Ampelographie	Diese ursprünglich aus dem Burgund stammende Rebsorte ist in der ganzen Welt weit verbreitet, da sie je nach Terroir der Weinherstellung sehr unterschiedliche Aromen aufweisen kann. Durch die Beibehaltung eines angemessenen Ertrags ergibt diese ziemlich kräftige Rebsorte einen Wein von grosser Finesse mit einem starken aromatischen Potenzial.
Trauben	Die Trauben stammen aus der Gemeinde Conthey. Das höher gelegene Gelände mit kühlerem Klima ist für diese Rebsorte sehr gut geeignet.

## Kommentar vom Önologen

	Auge	Goldgelb mit grauen Reflexen
	Nase	Intensive und komplexe, buttrige und krümelige Aromen mit leichten Holz- und Haselnussnoten.
	Gaumen	Geschmeidiger Auftakt, eleganter und reichhaltiger Wein mit einer gut geschmolzenen Säure. Bukett mit Aromen von Haselnuss und Toast, langer und anhaltender Abgang.

## Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Aperitif, Currygerichte, Hähnchengerichte und süss-saure Gerichte.
Service-Temperatur	10 - 12°C
Trinkreife	2019-2022

## Technische Daten

Alkohol	13% vol.
Vinifikation / Ausbau	Reifung in Doppelfässern auf feiner Hefe, mit regelmäßigem Umrühren.