



FIN BEC

DOMAINE CHÂTROZ ROUGE 2016

Rebsorte

Ampelographie	Seit 2010 haben wir begonnen Bioweine unter dem Namen myFINBEC zu vermarkten. Hierbei handelt es sich um Reben, welche rund um den Weinkeller nach strengen biologischen Richtlinien angebaut werden; wir sprechen von einer Fläche die 6.5 ha beträgt. Die Weinkellerei Fin Bec befindet sich mitten im Herzen des Wallis. Unsere Önologin Frau Flore Millet und ihr Team legen sehr grossen Wert auf den Bioanbau. Diese einzigartige Lage verleiht unserer Assemblage diesen besonderen Geschmack.
Trauben	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Kommentar von Frau Flore Millet, Önologin

	Auge	Dunkles intensives rot mit violetten Nuancen
	Nase	Intensives fruchtiges Aroma (Waldbeeren, reife schwarze Früchte), würzig (Pfeffer), leicht rauchig und sanfter Mokkaesgeschmack mit einem Hauch Peperoni. Schöne Komplexität.
	Gaumen	Frischer Auftakt, schöne Säure, reife Früchte (Cassis, Schwarze Früchte), würzige und leicht holzige Note. Anhaltender Abgang. Ein konzentrierter Wein mit Potential für Lagerung.

Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Rotes Fleisch, Wild, Roastbeef, Käse
Service- Temperatur	16-18 °C
Lagerung Pontetial	10 – 15 Jahren

Technische Daten

Alkohol	13 % Vol.
Vinifikation / Ausbau	Traditionelle Maischegärung mit anschl. Barriqueausbau