






FIN BEC

HEIDA 2016

Rebsorte

Ampelographie	Heida, Traminer und Paiën (französische Schweiz) sind beides Synonyme des Savagnin blanc, welcher für den oxidativ resp. sherryartig ausgebauten „Vin jaune“ des Jura bekannt ist. Traminer war früher in Deutschland sehr verbreitet, findet sich heute noch in Österreich und ist ein bekannter Vertreter des Rebbaus von Visperterminen im Oberwallis. Der Savagnin blanc ist mit dem Gewürztraminer verwandt.
Trauben	Die Trauben stammen aus Sion, aus einer Parzelle in Châtre direkt neben dem Keller der Cave Fin Bec. Die Schwemmlandparzelle der Morge ist seit 2006 mit verschiedenen Heida-Klonen bestockt.

Kommentar von Frau Flore Millet, Önologin

	Auge	Goldgelb
	Nase	Intensiv, kräftig, blumig (Lindenblüten), Honignoten, reife Früchte, leicht holzig
	Gaumen	Frischer und kräftiger Auftakt, schöne eingebundene Säure, fruchtig und reichhaltig, mit Noten von Honig und Aprikosenmarmelade, langer Abgang.

Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Currygerichte, Poulet, Weichkäse, Süss-Sauer-Gerichte, asiatische Küche.
Service- Temperatur	10 - 12° C
Trinkreife	2017 - 2020

Technische Daten

Alkohol	13,5 % Vol.
Vinifikation / Ausbau	Im Barrique vergoren und anschl. Feinhefeausbau im Barrique mit regelmässiger Bâtonnage (Aufrühren der Feinhefe).