






FIN BEC

MERLOT 2016

Rebsorte

Ampelographie	Der Name der Sorte stammt vom französischen Wort für Amsel (merle) ab, welche die frühreifen Beeren gerne nascht. Reinsortige Merlotweine riechen oft nach Pflaume und sind runder als Cabernet-Weine. Die Sorte eignet sich gut, um im Barrique ausgebaut zu werden.
Trauben	Die Trauben stammen aus den Schwemmlandparzellen der Morge rund um den Keller der Cave Fin Bec in Sion im Herzen der Walliser Rebberge.

Kommentar von Frau Flore Millet, Önologin

	Auge	Intensives dunkles Purpurrot
	Nase	Intensiv, fruchtig (Brombeeren, Johannisbeeren), pflanzlichen Noten (Efeu, Buchsbäume), leicht würzig (Tabak, Pfeffer) und holzig, komplex
	Gaumen	Fruchtig (schwarze Beere) mit pflanzlichen Noten, feine Tanninen, schöne Struktur mit holzigen Noten, langanhaltender Abgang

Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Deftige Fleischgerichte, Pasta, Wildgerichte, Hartkäse.
Service- Temperatur	16 - 18° C
Trinkreife	2018 - 2021

Technische Daten

Alkohol	13.5 % Vol.
Vinifikation / Ausbau	Traditionelle Maischegärung mit anschl. Barriqueausbau.