






FIN BEC

# AMIGNE DE VÉTROZ 2016

## Rebsorte

Ampelographie	Die Legende besagt, dass die Amigne römischen Ursprungs sei (vitis aminea). Dies konnte jedoch bis heute noch nicht definitiv bestätigt werden. Der Wein aus der Amigne-Traube ist fruchtig, kräftig und reichhaltig und weist oft einen Hauch von Mandarine auf.
Trauben	Die Trauben stammen aus der privilegierten Weinbaugemeinde Vétroz, im Herzen der Walliser Rebberge.

## Kommentar von Frau Flore Millet, Önologin

	Auge	Helles Goldgelb
	Nase	Intensiv, blumig nach Lilien und Lindenblüten, Honigwaben, frisch geschnittenes Gras, Mandarinen, schöne Komplexität
	Gaumen	Weich, vollmundig, schöne Harmonie zwischen Süsse und Säure, im Abgang blumige und mineralische Noten.

## Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Fruchtsalat, Apfelkuchen, rezenter Käse, Blauschimmelkäse und Sorbet. Eignet sich auch als Sorbet «Amigne» mit einem Birnen- oder Zitronensorbet.
Service- Temperatur	10 -12° C
Trinkreife	2017-2020

## Technische Daten

Alkohol	13.5 % Vol.
Restzucker	12g/L
Vinifikation / Ausbau	Kühle Gärung, Gärstopp bei Erreichen der gewünschten Süss-Säure-Balance.