



FIN BEC

FIN BEC MER SEL N° 16

Rebsorten

Ampelographie	Fin Bec Mer steht für eine einzigartige lukullische Wein-Allianz zwischen Frankreich und der Schweiz. Entlang der Rhone wurden einige exquisite Terrassenlagen für diese Cuvée selektioniert. Die Rhone hat ihren Ursprung an der Quelle des Rhôneglatschers in der Schweiz und endet im französischen Marseille, wo sie ins Mittelmeer mündet. Sie ist das zentrale Bindeglied und die Inspiration dieser Assemblage, dem Fin Bec Mer .
Trauben	Ein Assemblage mit weissen Rebsorten aus dem Wallis und dem Viognier aus Frankreich.

Kommentar von Frau Flore Millet, Önologin

	Auge	Helles Gold mit gräulichen Reflexen.
	Nase	Intensiv, expressiv, frisch, fruchtig (Maracuja, Pampelmuse), Mineralische Noten, komplex
	Gaumen	Frischer Auftakt, schöne Säure, viel Finesse und Eleganz, fruchtige, exotische Note (Zitrusfrüchte), frischer und langer Abgang mit viel Mineralität.

Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Aperitif, Fisch, Krustentiere, Käse
Service- Temperatur	10 - 12° C
Trinkreife	2017 - 2020

Technische Daten

Alkohol	13% vol.
Vinifikation / Ausbau	Ausbau im Stahltank.