






FIN BEC

# FIN BEC TERRE SEL N° 16

## Rebsorte

Ampelographie	<b>Fin Bec Terre</b> steht für eine einzigartige lukullische Wein-Allianz zwischen Frankreich und der Schweiz. Entlang der Rhone wurden einige exquisite Terrassenlagen für diese Cuvée selektiert. Die Rhone hat ihren Ursprung an der Quelle des Rhone Gletschers in der Schweiz und endet im französischen Marseille, wo sie ins Mittelmeer mündet. Sie ist das zentrale Bindeglied und die Inspiration dieser Assemblage, dem <b>Fin Bec Terre</b> .
Trauben	Ein Assemblage mit roten Rebsorten aus dem Wallis und der Rebsorte Grenache aus Frankreich.

## Kommentar von Frau Flore Millet, Önologin

	Auge	Intensives Purpurrot mit violetten Nuancen.
	Nase	Intensiv, fruchtig (reife schwarze Früchte), würzig (weisser Pfeffer, Lorbeer), Tabaknoten, leicht holzig, komplex
	Gaumen	Weicher Auftakt, vollmundig, fruchtig (Amarenakirschen, schwarze Früchte), würzige Noten, gute Struktur mit feinen Tanninen, schöne Säure, langer fruchtiger Abgang (Waldbeeren)

## Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Lamm, gegrilltes Rotfleisch, Käse
Service- Temperatur	16 -18° C
Trinkreife	2017 - 2020

## Technische Daten

Alkohol	13 % Vol.
Vinifikation / Ausbau	Die Walliser Rebsorten werden im Barrique ausgebaut und anschliessend zu dieser einzigartigen Cuvée assembliert.