



FIN BEC

OEIL-DE-PERDRIX 2016

Rebsorte

Ampelographie	Ein Oeil-de-Perdrix stammt per Definition ausschliesslich aus Pinot Noir Trauben. Der Oeil-de-Perdrix der Cave Fin Bec wird mittels der Saignée-Methode hergestellt, wobei im Frühstadium der Gärung der Pinot Noir Maische (Most-, Traubenhaut- und Kernengemisch) ein Teil des Mostes entzogen wird. Diesem speziellen Verfahren verdankt der Oeil-de-Perdrix seine Rosé-Farbe. Der Oeil-de-Perdrix ist ein feiner, köstlicher Wein, welcher jung und frisch genossen werden will.
Trauben	Die Trauben dieses Weines stammen aus der Gemeinde Sitten, im Herzen der Walliser Rebberge.

Kommentar von Frau Flore Millet, Önologin

	Auge	Lachsrot
	Nase	Subtil, fruchtig mit Noten von Waldbeeren und Erdbeeren
	Gaumen	Kurzer Auftakt, ausgeglichene Säure, feine Struktur, Aromen von Früchten, weich mit einem langen Abgang

Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Rotes und weisses Fleisch (Kalb), Lammkeule, Weichkäse, Walliser Teller und Sushi
Service- Temperatur	8 - 10° C
Trinkreife	2017- 2019

Technische Daten

Alkohol	13% Vol.
Vinifikation / Ausbau	Saignée-Methode, anschl. kühle Gärung im Stahltank.