FIN BEC

AMIGNE 2015

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 Sébastien Martinet, Oenologe

	Auge	Helles Goldgelb
	Nase	Intensiv, blumig nach Lilien und Lindenblüten, Honigwaben, frisch geschnittenes Gras, 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	2016-2019

Technische Daten

Alkohol	12.5 % Vol.
Gesamtsäure	6.1 g/l
Restzucker	29.8 g/l
Vinifikation / Ausbau	Kühle Gärung, Gärstopp bei Erreichen der gewünschten Süsse-Säure-Balance.

Cave Fin Bec SA, Route de Vuisse 16, 1962 Pont-de-la-Morge, Tél. +41 27 346 20 17, Fax +41 27 346 52 17, info@finbec.ch, www.finbec.ch