






FIN BEC

## FIN BEC TERRE SEL. N°15

## 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 Rhonegletschers 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       | Assemblage der Rebsorten Syrah (VS), Cabernet Sauvignon (VS) und Grenache (F)   |

## Kommentar von Sébastien Martinet, Oenologe

|   |        |  |
|---|--------|--|
|   | 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                   | 2016 - 2020                       |

## Technische Daten

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Alkohol               | 13 % Vol.   |
| Gesamtsäure           | 7.3 g/l   |
| Vinifikation / Ausbau | Cabernet Sauvignon und Syrah sind im Barrique ausgebaut. Die fertigen Weine werden zu dieser einzigartigen Cuvée assembliert. |