






FIN BEC

# HEIDA BRUT BEC DE FIN BEC

## Rebsorte

|               |   |
|---------------|---|
| Ampelographie | Heida, Traminer und Paiën (französische Schweiz) sind beides Synonyme des Savagnin blanc, welcher für den oxidativ resp. sherryartig ausgebauten „Vin jaune“ des Jura bekannt ist. Traminer war früher in Deutschland sehr verbreitet, findet sich heute noch in Österreich und ist ein bekannter Vertreter des Rebbaus von Visperterminen im Oberwallis. Der Savagnin blanc ist mit dem Gewürztraminer verwandt. |
| Trauben       | Die Trauben stammen aus Sion, aus einer Parzelle in Châtre direkt neben dem Keller der Cave Fin Bec. Die Schwemmlandparzelle der Morge ist seit 2006 mit verschiedenen Heida-Klonen bestockt.   |

## Kommentar von Önologen

|   |        |  |
|---|--------|--|
|  | Auge   | Goldgelb mit grünen Reflexen   |
|  | Nase   | Intensiv, typisch, (Mango, Birnen- und Zitrusfrucht), blumig (Lindenblüten), mineralisch und komplex |
|  | Gaumen | Frischer Auftakt gefolgt von fruchtigen Aromen, rund und weich. Ruft nach mehr .....                 |

## Service und Gastronomie

|                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| Kulinarische Übereinstimmung | Aperitif und Dessert |
| Service- Temperatur          | 6 - 8° C             |

## Technische Daten

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| Alkohol               | 12,5 % Vol.           |
| Vinifikation / Ausbau | Traditionelle Methode |