






FIN BEC

# MERLOT 2015

## Rebsorte

Ampelographie	Der Name der Sorte stammt vom französischen Wort für Amsel (merle) ab, welche die frühreifen Beeren gerne nascht. Reinsortige Merlotweine riechen oft nach Pflaume und sind runder als Cabernet-Weine. Die Sorte eignet sich gut, um im Barrique ausgebaut zu werden.
Trauben	Die Trauben stammen aus den Schwemmlandparzellen der Morgue rund um den Keller der Cave Fin Bec in Sion im Herzen der Walliser Rebberge.

## Kommentar von Virginia Haberkorn, Oenologe

	Auge	Intensives dunkles Purpurrot
	Nase	Intensiv, fruchtig (Brombeeren, Johannisbeeren), pflanzlichen Noten (Efeu, Buchsbäume), leicht würzig (Tabak, Pfeffer) und holzig, komplex
	Gaumen	Weicher Auftakt, fruchtig (schwarze Beere) mit pflanzlichen Noten, feine Tanninen, schöne Struktur mit holzigen Noten, langanhaltender Abgang

## Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Deftige Fleischgerichte, Pasta, Wildgerichte, Hartkäse.
Service- Temperatur	16 - 18° C
Trinkreife	2016 - 2019

## Technische Daten

Alkohol	14 % Vol.
Gesamtsäure	6.3 g/l
Vinifikation / Ausbau	Traditionelle Maischegärung mit anschl. Barriqueausbau.