



FIN BEC

OEIL-DE-PERDRIX 2020

Rebsorte

Ampélographie	Unser Œil-de-Perdrix ist ein Pinot Noir, der aus der direkten Pressung entsteht: Der so gewonnene Most wird mit großer Finesse und Noblesse ausgebaut. Sein Name kommt von einem Jagdbegriff, der auf die Farbe seines Gewandes anspielt, die an das Auge eines Rebhuhns erinnert. Ein feiner und schmackhafter Wein, der jung und frisch genossen werden kann.
Trauben	Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Gemeinde Sion, die im Herzen der Walliser Weinberge liegt.

Commentaire de l'œnologue

	Auge	Helles Rosé mit lachsfarbenen Reflexen
	Nase	Subtil mit fruchtigen Noten (Waldfrüchte, Erdbeere)
	Mund	Frischer und geschmeidiger Auftakt, schöne Säure, feine und vornehme Struktur. Aromen von weissfleischigen Früchten, langer und voller Abgang.

Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Rotes und weisses Fleisch (Kalbfleisch), Lammkeule, Frischkäse, Walliser Teller und Sushi
Service-Temperatur	10 -12°C
Trinkreife	2020-2021

Données techniques

Alkohol	13% Vol.
Vinifikation / Ausbau	Weinbereitung durch direktes Pressen und Reifung in Fässern.