






FIN BEC

FIN BEC ROSÉ Sélection n°20

Rebsorten

Ampelographie	Fin Bec Rosé , eine einzigartige Mischung von Schweizer Weinen aus terrassierten Weinbergen entlang der Rhone. Dieser aus einem Walliser Gletscher stammende Fluss überquert die Grenzen, um seine Reise im Mittelmeer zu beenden. Über die französisch-schweizerischen Grenzen hinweg verleiht sie dieser einzigartigen Mischung Einheit.
Trauben	Pinot noir du Valais & Grenache des Côtes du Rhône (France)

Kommentar vom Önologen

	Auge	Intensives Rosé mit leichten Silbertönen
	Nase	Ausdrucksstark und intensiv, mit Aromen von frischen Früchten, die typisch für Roséweine sind (Erdbeeren, Himbeeren, Grenadine) und leichten Säurennoten.
	Mund	Geschmeidiger und frischer Auftakt, reichhaltige und fruchtige Struktur (Waldfrüchte), anhaltender Abgang mit schöner Lebendigkeit und angenehmer Säure.

Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Aperitif, Tapas, Salat der Saison, asiatische Küche, Dessert mit Erdbeeren
Service-Temperatur	10 - 12°C
Trinkreife	2021-2023

Données techniques

Alkohol	13.5% vol.
Vinifikation / Ausbau	In klassischen Fässern gereift und dann gemischt