






FIN BEC

HEIDA 2018

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 vom Önologen

| | | |
|---|--------|---|
|  | Auge | Goldgelb |
|  | Nase | Intensiv, kräftig, blumig (Lindenblüten), Honignoten, reife Früchte, leicht holzig |
|  | Gaumen | Frischer und kräftiger Auftakt, schöne eingebundene Säure, fruchtig und reichhaltig, mit Noten von Honig und Aprikosenmarmelade, langer Abgang. |

Service und Gastronomie

| | |
|------------------------------|--|
| Kulinarische Übereinstimmung | Currygerichte, Poulet, Weichkäse, Süss-Sauer-Gerichte, asiatische Küche. |
| Service- Temperatur | 10 - 12° C |
| Trinkreife | 2019 - 2022 |

Technische Daten

| | |
|-----------------------|---|
| Alkohol | 13,5 % Vol. |
| Vinifikation / Ausbau | Im Barrique vergoren und anschl. Feinhefeausbau im Barrique mit regelmässiger Bâtonnage (Aufrühren der Feinhefe). |