






FIN BEC

CABERNET SAUVIGNON 2016

Rebsorte

Ampelographie	Beheimatet ist die Traubensorte im <i>Bordelais</i> , hat sich von dort jedoch weltweit verbreitet. Cabernet Sauvignon liefert in der Jugend gerbstoffbetonte Weine mit intensiver Aromatik. Durch einen gezielten Barriqueausbau und durch die Flaschenlagerung verfeinert sich die Aromatik und die Gerbstoffe werden abgerundet. Der Barriqueausbau führt zu den gefragten Röstaromen, welche dem Wein eine zusätzliche Tiefe verleihen.
Trauben	Die Trauben stammen aus Chamoson, Conthey und Sion im Herzen der Walliserrebberge. Das flache Schwemmland rund um den Keller der Cave Fin Bec ist bestens für den Anbau von Cabernet Sauvignon geeignet.

Kommentar von Flore Millet, Oenologe

	Auge	Intensives Purpurrot
	Nase	Intensiv, fruchtig (schwarze Früchte), pflanzliche Noten (Paprika) und würzig (Pfeffer, Lakritz, Tabak), komplex
	Gaumen	Weich, fruchtig (schwarze Johannisbeeren), holzig, Tannine schön abgerundet, schönes Gleichgewicht zw. Struktur und Säure, langanhaltender und würziger Abgang

Service und Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Wild, Roastbeef, Pasta mit kräftigen Saucen und Hartkäse
Service- Temperatur	16 - 18° C
Trinkreife	2018 - 2021

Technische Daten

Alkohol	13% Vol.
Vinifikation / Ausbau	Traditionelle Maischegärung mit anschl. Barriqueausbau