



## Johannisberg

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

### **Beschreibung:**

### **Degustationsnotiz:**

Ein rassiger, sehr fruchtiger Weisswein mit leichter Bitterkeit im Abgang. Intensives Bouquet von Aprikose, Pfirsich und exotischen Früchten. Eine schöne Länge und nachhaltige Zitrusaromen im Abgang machen diesen Johannisberg zu einem ausgewogenen und sehr komplexen Wein.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Johannisberg, Sylvaner

**Artikelnummer:** 1282724

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Johannisberg

Valais AOC  
L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Johannisberg, Sylvaner
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.