



## Johannisberg

Chamoson Grand Cru, Valais AOC, Cave Ardévaz

Aus den besten Parzellen von Chamoson

### Beschreibung:

Chamoson verfügt über die grössten Sylvaner-Anbauflächen im Wallis und in der Schweiz. Die Trauben für den Johannisberg Grand Cru stammen von einem Weinberg am Fuss des «Haut de Cry». Der kalkhaltige Boden dieser Parzelle ist in seiner Art einzigartig und verleiht ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Die Bezeichnung «Grand Cru» wird ausschliesslich hochwertigen AOC-Weinen verliehen, die in eng begrenzten Gebieten angebaut werden. Zu erkennen sind sie an der imposanten Grand-Cru-Flaschenform.

### Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, grünliche Nuancen. Ein vielfältiges Bouquet, das Noten nach Lindenblüten, Melone, aber auch Nuancen von Kräutertee und Mandeln offenbart. Sehr geschmeidig und konzentriert das Gaumenbild, das ein Hauch Marzipan und gelbe Steinfrucht zeigt, auch Anis, ein wunderbares Mundgefühl vermittelnd, dahinter eine passende Mineralität; ausgeglichenes, von etwas Bittermandel begleitetes, anhaltendes Finale.

### Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Valais AOC

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

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

**Artikelnummer:** 1309424

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Johannisberg**

Chamoson Grand Cru  
Valais AOC

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Grand Prix du Vin Suisse Gold/, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Johannisberg
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren