



## Johannisberg

Chamoson Valais AOC, Serge Roh Cave Les Ruinettes

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Der Johannisberg (Sylvaner oder Gros Rhin) ist die zweitwichtigste, im Wallis eingeführte weisse Rebsorte. Die Sorte liebt eher leichte, schiefer- und kieshaltige Böden. Der Johannisberg von Serge Roh besitzt eine ausgeprägte Fruchtigkeit, gepaart mit einem Hauch von Mandelnoten, einen mittleren Körper, sowie wiederum viel Fruchtaromatik im Abgang.

#### 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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Produzent:</b>	Serge Roh Cave Les Ruinettes
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Johannisberg
<b>Artikelnummer:</b>	1361824

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Johannisberg

Chamoson Valais AOC  
Serge Roh Cave Les Ruinettes

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Johannisberg
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate imahltank
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren