



Johannisberg

Valais AOC, Cave Ardévaz

Beschreibung:

Aromenprofil:

Den Johannisberg kennen wir im Wallis seit knapp einem Jahrhundert. Seine Herkunft ist die Gegend des oberen Rheins. Der Wein ist körperreich und elegant. Hervorragende Verbindung mit Walliser Spargeln, aber auch zu Raclette und Fondue ein idealer Begleiter.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Cave Ardévaz

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Sylvaner

Artikelnummer: 1284925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Johannisberg

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sylvaner
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.