



Johannisberg Boutesses

Chamoson Valais AOC, Cave Fin Bec (Bio)

Trendsetter Johannisberg

Beschreibung:

Die 15-jährige Parzelle befindet sich im unteren Teil von Chamoson und erzeugt dank seiner Lage wunderbare Trauben, aus denen der berühmte Johannisberg de Chamoson hergestellt wird. Als gehaltvoller und fruchtiger Wein bringt uns der Johannisberg einen Hauch von Exotik. Mit zunehmendem Alter nimmt er komplexe Aromen an und gewinnt an Charakter.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, strahlend goldgelbe Akzente. Ein vielfältiges Bouquet, das Noten nach Lindenblüten, Melone, aber auch Stachelbeeren und etwas Anis offenbart. Sehr geschmeidig und konzentriert das Gaumenbild, das ein Hauch Marzipan und gelbe Steinfrucht zeigt, dahinter eine passende Mineralität; ausgeglichenes, von feinen Wildkräutern begleitetes Finale.

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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Cave Fin Bec (Bio)

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Johannisberg

Artikelnummer: 1024222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Johannisberg Boutesses

Chamoson Valais AOC
Cave Fin Bec (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Johannisberg
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren