



## Johannisberg

Valais AOC, Cave Ardévaz

### **Beschreibung:**

#### **Degustationsnotiz:**

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.

#### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Schweiz           |
| <b>Produzent:</b>     | Cave Ardévaz      |
| <b>Ausbau:</b>        | im Stahltank      |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell      |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%             |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Johannisberg |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1284923           |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Johannisberg

Valais AOC  
Cave Ardévaz

|                       |                                       |
|-----------------------|---------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                               |
| <b>Ratings:</b>       | La Sélection des Vins du Valais Gold/ |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Johannisberg                     |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                          |
| <b>Ausbau:</b>        | imahltank                             |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                 |
| <b>Servier:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren       |