



Johannisberg

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse (Bio)

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Note von ger steten Haselnüssen, ein bisschen Samt und eine angenehme Mineralität zeugen von schieferhaltigen Terroir. Später entwickelt der Johannisberg seine typische Mandelnoten. Sehr geschmeidig und im Gaumen wunderbar lang. Es empfiehlt sich, den Wein vor dem Genuss einige Minuten zu  ffnen.; ;

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gem seterrinen, vegetarischer K che, gedämpften S sswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen K segerichten sowie Frisch- und Hartk sen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Domaine Gérald Besse (Bio)
Ausbau:	7 Monate imahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Johannisberg
Artikelnummer:	1291123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Johannisberg

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	100% Johannisberg
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	7 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren