



Johannisberg

Chamoson Grand Cru, Valais AOC, Cave Ardévaz

Aus den besten Parzellen von Chamoson

Beschreibung:

Die Trauben für den Johannisberg Grand Cru stammen von einem Weinberg am Fuss des «Haut de Cry». Der kalkhaltige Boden dieser Parzelle ist in seiner Art einzigartig und verleiht ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Die alten Rebstöcke ziehen eine ausserordentliche Energie aus den Mineralien des steinigen Bodens und bringen Trauben von aussergewöhnlicher Qualität hervor. Die Bezeichnung «Grand Cru» wird ausschliesslich hochwertigen AOC-Weinen verliehen, die in eng begrenzten Gebieten angebaut werden. Zu erkennen sind sie an der imposanten Grand-Cru- Flaschenform.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, grünliche Nuancen. Ein vielfältiges Bouquet, das Noten nach Lindenblüten, Melone, aber auch Nuancen von Kräutertee und Mandeln offenbart. Sehr geschmeidig und konzentriert das Gaumenbild, das ein Hauch Marzipan und gelbe Steinfrucht zeigt, auch Anis, ein wunderbares Mundgefühl vermittelnd, dahinter eine passende Mineralität; ausgeglichenes, von etwas Bittermandel begleitetes, anhaltendes Finale.

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

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Valais AOC
Ausbau:	6 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Sylvaner
Artikelnummer:	1309423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Johannisberg

Chamoson Grand Cru
Valais AOC

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	La Sélection des Vins du Valais Gold/, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sylvaner
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren