



## 2019 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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Cave Fin Bec Mathier
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Silvaner
<b>Artikelnummer:</b>	1024219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Johannisberg Boutesses**

Chamoson Valais AOC  
Cave Fin Bec (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Silvaner
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren