



2024 Johannisberg

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Degustationsnotiz:

Ein rassiger, sehr fruchtiger Weisswein mit leichter Bitterkeit im Abgang. Intensives Bouquet von Aprikose, Pfirsich und exotischen Früchten. Eine schöne Länge und nachhaltige Zitrusaromen im Abgang machen diesen Johannisberg zu einem ausgewogenen und sehr komplexen Wein.

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

Region: Wallis

Produzent: Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Bewertung(en):

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Rebsorte(n): 100% Johannisberg, Sylvaner

Artikelnummer: 1282724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Johannisberg

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Schweiz |
| Bewertung(en): | |
| Rebsorte(n): | 100% Johannisberg, Sylvaner |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 6 Monate im Stahltank |
| Service: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |