



## Johannisberg

Valais AOC, Cave Biber

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Jaune saturé, arômes fruités d'une grande finesse, avec un léger sucre résiduel. Un très beau Johannisberg pour l'apéritif.

#### Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

#### Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Suisse              |
| <b>Produzent:</b>      | Cave Biber          |
| <b>Elevage:</b>        | 6 Mois en Cuve inox |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle      |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.1%               |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Sylvaner       |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 1322723             |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Johannisberg

Valais AOC  
Cave Biber

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Suisse                      |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Sylvaner               |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle              |
| <b>Elevage:</b>     | 6 Mois en Cuve inox         |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.1%                       |
| <b>Servier:</b>     | Frais, entre 8 et 10 degrés |