

# **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

**Pays d'origine:** Suisse

**Produzent:** Cave Biber

**Elevage:** 6 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.1%

**Cépage(s):** 100% Sylvaner

**Artikelnummer:** 1322723

Johannisberg

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, [service@moevenpick-wein.ch](mailto:service@moevenpick-wein.ch) [www.moevenpick-wein.ch](http://www.moevenpick-wein.ch)

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Johannisberg**

Valais AOC  
Cave Biber

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