



Johannisberg

Valais AOC, Cave Ardévaz

Description:

Profil aromatique:

Nous connaissons le Johannisberg en Valais depuis près d'un siècle. Il est originaire de la région du Haut-Rhin. Le vin a du corps et est élégant. Excellent mariage avec les asperges du Valais, mais aussi compagnon idéal de la raclette et de la fondue.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	Suisse
Producteur:	Cave Ardévaz
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Sylvaner
N° article:	1284925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Johannisberg

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Sylvaner
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.