



Johannisberg

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Des notes de noisettes grillées, un peu de velours et une agréable minéralité témoignent du terroir schisteux. Plus tard, le Johannisberg développe ses notes typiques d'amande. Très souple, il est merveilleusement long en bouche. Il est conseillé d'ouvrir le vin quelques minutes avant de le déguster ; ;

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: Domaine Gérald Besse

Elevage: 7 Mois en Cuve inox

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 100% Johannisberg

Artikelnummer: 1291123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Johannisberg

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	100% Johannisberg
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés