



Johannisberg mi-flétri

Chamoson Valais AOC, Cave Ardévaz

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Les raisins sont vendangés fin novembre ou début décembre à environ 125° Oechsle. Vinification sans fermentation malolactique, le moût de raisin reste sur le moût jusqu'à la mise en bouteille. Arômes de bananes surmûries et d'ananas ; ;

Accompagne idéalement:

Un verre de Sauternes est à lui seul un plaisir hors pair. Le Moscato d'Asti est parfait à l'apéritif avec du parmesan. Le Riesling allemand plus léger met en valeur asperges, poissons et fromages. Les vins doux et fruités s'harmonisent avec les desserts.

Servierempfehlung:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Cave Ardévaz
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Johannisberg
Artikelnummer:	1321422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Johannisberg mi-flétri

Chamoson Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	Johannisberg
A boire:	jusqu'en 2028
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.