



2022 Johannisberg

Valais AOC, Cave Biber

Note de dégustation:

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

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Suisse

Région: Valais

Producteur:

Notation(s):

Vol. alcool: 12.5 %

Apogée: jusqu'en 2027

Cépage(s): Johannisberg

Référence: 1322722

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Johannisberg

Valais AOC
Cave Biber

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Johannisberg
Apogée:	jusqu'en 2027
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés