



Johannisberg

Chamoson Grand Cru, Valais AOC, Cave Ardévaz

Dai migliori appezzamenti di Chamoson

Beschreibung:

A Chamoson si trova la maggior superficie di Sylvaner del Vallese e della Svizzera. Il Grand Cru di Johannisberg è prodotto da uve coltivate in un vigneto situato ai piedi del Haut de Cry. Il terreno calcareo è unico nel suo genere e conferisce al vino un sapore indimenticabile. Solo i vini AOC di altissima qualità, prodotti in una zona ben definita, possono fregiarsi del titolo di Grand Cru. Questi vini sono riconoscibili dalla forma imponente della loro speciale bottiglia Grand Cru.

Degustationsnotiz:

Giallo medio con riflessi verdognoli. Bouquet sfaccettato con note di fiori di tiglio e melone, oltre a sentori di tisana e mandorla. Molto morbido e concentrato, al palato rivela note di marzapane, frutta a nocciolo giallo e anice, regalando una splendida sensazione in bocca, su una bella mineralità; un tocco di mandorla amara accompagna il finale equilibrato e persistente.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produzent: Valais AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: Pronto da bere

Artikelnummer: 1309424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Johannisberg

Chamoson Grand Cru
Valais AOC

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Grand Prix du Vin Suisse Gold/, Score 18.5/20
Da bere:	Pronto da bere
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi