



Johannisberg Boutesses

Chamoson Valais AOC, Cave Fin Bec

Una tendenza di Johannisberg

Beschreibung:

Situata nella parte bassa di Chamoson, questa parcella di 15 anni produce uve magnifiche che vengono utilizzate per produrre il famoso Johannisberg di Chamoson. Vino ricco e fruttato, il Johannisberg ci regala un tocco esotico. Invecchiando, sviluppa aromi e carattere complessi.

Degustationsnotiz:

Giallo medio, con luminosi accenti dorati. Bouquet complesso con note di fiori di tiglio, melone, uva spina e un pizzico di anice. Al palato è molto morbido e concentrato, con un tocco di marzapane e frutta a nocciolo giallo, per finire con una fine mineralità; finale equilibrato, accompagnato da erbe selvatiche.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cave Fin Bec

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 12.0%

Varietà d'uva: 100% Johannisberg

Artikelnummer: 1024222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Johannisberg Boutesses

Chamoson Valais AOC
Cave Fin Bec

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Johannisberg
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi