



Johannisberg

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Note di nocciole tostate, un tocco di velluto e una piacevole mineralità testimoniano il terroir scistoso. In seguito, il Johannisberg sviluppa le sue tipiche note di mandorla. Molto morbido, ha un finale meravigliosamente lungo. Si consiglia di aprire il vino qualche minuto prima del consumo;

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: Domaine Gérald Besse

Allevamento: 7 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Johannisberg

Artikelnummer: 1291123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Johannisberg

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	100% Johannisberg
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	7 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi