



Johannisberg mi-flétri

Chamoson Valais AOC, Cave Ardévaz

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Le uve vengono raccolte a fine novembre o inizio dicembre a circa 125° Oechsle. Vinificazione senza fermentazione malolattica, il mosto d'uva rimane sul mosto fino all'imbottigliamento. Aromi di banane surmature e ananas;

Ideale con:

Un bicchiere di Sauternes è un piacere in sé. Il Moscato d'Asti è perfetto come aperitivo con il parmigiano. Il Riesling tedesco, più leggero, esalta gli asparagi, il pesce e il formaggio. I vini dolci e fruttati si abbinano bene ai dessert.

Servierempfehlung:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese di origine: Svizzera
Produttore: Cave Ardévaz
Vol. alcolici: 14.0%
Da bere: da subito fino al 2028
Varietà d'uva: Johannisberg
Artikelnummer: 1321422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Johannisberg mi-flétri

Chamoson Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	Johannisberg
Da bere:	da subito fino al 2028
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.