



2018 Johannisberg Boutesses

Chamoson Valais AOC, Cave Fin Bec (Bio)

Una tendenza di Johannisberg

Descrizione del vino:

La tenuta di famiglia di Yvo Mathier nel Vallese produce vini biodinamici da circa 16 ettari. La modernissima cantina di Sion è stata inaugurata nel 2012. Qui tutto è all'avanguardia della tecnologia. Il "Boutesses" proviene dal magnifico comune viticolo di Chamoson e seduce con il suo sapore fruttato ed esotico. Perfetto per l'estate, si abbina perfettamente a piatti di verdure, pesce o raclette.

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Una nota di pepe bianco esalta il naso armonioso di uva spina e fiori di tiglio. Gli aromi sono confermati al palato, che è delicatamente fondente e piacevolmente fresco, ora con note di mandorla dolce e una leggera mineralità; finale vibrante.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	CH
Regione:	Vallese
Produttore:	Cave Fin Bec Mathier
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Sylvaner
Numero di articolo:	1024218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Johannisberg Boutesses

Chamoson Valais AOC
Cave Fin Bec (Bio)

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Sylvaner
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi