



2022 Johannisberg Boutesses

Chamoson Valais AOC, Cave Fin Bec

Una tendenza di Johannisberg

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

(st) Colore giallo medio, con accenti giallo oro brillante. Bouquet variegato che rivela note di fiori di tiglio, melone, ma anche uva spina e un po' di anice. Al palato è molto morbido e concentrato, con note di marzapane e frutta a nocciolo giallo e una mineralità corrispondente; finale equilibrato accompagnato da belle erbe selvatiche.

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:

Svizzera

Regione:

Vallese

Produttore:

Cave Fin Bec Mathier

Valutazioni:

Score 17.5/20

Vinificazione:

6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

12.0 %

Varietà d'uva:

100% Johannisberg

Numero di articolo:

1024222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Johannisberg Boutesses

Chamoson Valais AOC
Cave Fin Bec

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Johannisberg
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi