



2023 Johannisberg

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Nota di degustazione:

Vino bianco vivace e molto fruttato, con una leggera nota amara nel finale. Profumo intenso di albicocca, pesca e frutta esotica. La bella lunghezza e i persistenti aromi di agrumi sul finale fanno di questo Johannisberg un vino equilibrato e molto complesso.

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 L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Valutazioni:	
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	Johannisberg
Numero di articolo:	1282723

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Johannisberg

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Johannisberg
Maturità:	fino a 2027
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi