



2023 Johannisberg

Valais AOC, Cave La Romaine

Nota di degustazione:

Vino giallo chiaro con riflessi dorati. Naso potente che ricorda la frutta secca come nocciole e mandorle dolci, con una nota di fiori. In bocca, offre una bella pienezza con una fine amarezza. Il finale è carnoso, denso ma asciutto.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore:

Valutazioni:

Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.9 %

Maturità: fino a 2028

Varietà d'uva: 100% Johannisberg

Numero di articolo: 1329723

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Johannisberg

Valais AOC
Cave La Romaine

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Johannisberg
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.9 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi