



2024 Johannisberg

Valais AOC, Cave Fin Bec

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:

Vinificazione: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Varietà d'uva: 100% Johannisberg

Numero di articolo: 1403224

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Johannisberg

Valais AOC
Cave Fin Bec

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Johannisberg
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi