



VINS DES CHEVALIERS

Die Walliser haben der Traubensorte Sylvaner den Namen Johannisberg gegeben. Die sonnigen und leicht kiesigen Böden in mittlerer Hanglage sind die Basis für diesen vollen und samtigen Wein, der gut gelagert werden kann.

Degustation

Gelber Körper mit goldenen Reflexen, erinnert an Bittermandeln und süsse Gewürze, diskrete Note von Rosenblüten, im Gaumen würzig und kräftig. Die Aromen entwickeln sich mit dem Altern, also nicht zu jung trinken!

Passende Speisen

Eine ideale Ergänzung zu Spargeln, ist aber ebenso gut mit Sauerkraut oder Meeresfrüchten.

Beschrieb

Traubensorte: Sylvaner

Ausbau: auf Feinhefe im Stahltank

Alkohol ca. 13,0 Vol.-%

Gesamtsäure ca. 3,5g/l

Unser Tipp

Lagerung und Genussreife 3 bis 5 Jahre

Serviertemperatur 8 bis 10°C



Johannisberg