



2023 Johannisberg

Chamoson Grand Cru, Valais AOC, Cave Ardévaz

Dai migliori appezzamenti di Chamoson

Descrizione del vino:

Le uve per il Johannisberg Grand Cru provengono da un vigneto ai piedi dell'"Haut de Cry". Il terreno gessoso di questa parcella è unico nel suo genere e conferisce al vino un'esperienza gustativa indimenticabile. Le vecchie viti traggono una straordinaria energia dai minerali del terreno pietroso e producono uve di qualità eccezionale.

Nota di degustazione:

(st) Colore giallo medio, con sfumature verdognole. Un bouquet sfaccettato che rivela note di fiori di tiglio, melone, ma anche sfumature di tisana e mandorle. Al palato è molto morbido e concentrato, con note di marzapane e frutta a nocciolo gialla, anche anice, che trasmettono una splendida sensazione in bocca, sostenuta da una mineralità corrispondente; finale equilibrato e persistente accompagnato da alcune mandorle amare.

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:	Cave Ardévaz
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Sylvaner
Numero di articolo:	1309423

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Johannisberg

Chamoson Grand Cru
Valais AOC
Cave Ardévaz

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sylvaner
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi