



2022 Johannisberg mi-flétri

Chamoson Valais AOC, Cave Ardévaz

Nota di degustazione:

Le uve vengono raccolte a fine novembre o inizio dicembre a circa 125° Oechsle. Vinificazione senza fermentazione malolattica, il mosto rimane sulle bucce fino all'imbottigliamento. Aromi di banane surmature e ananas; ;

Abbinamenti:

Un bicchiere di Sauternes è un piacere in sé. Il Moscato d'Asti è perfetto come aperitivo con il parmigiano. Il Riesling tedesco, più leggero, esalta gli asparagi, il pesce e il formaggio. I vini dolci e fruttati si abbinano bene ai dessert.

Consigli per il consumo:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Cave Ardévaz
Valutazioni:	
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	Johannisberg
Numero di articolo:	1321422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Johannisberg mi-flétri

Chamoson Valais AOC
Cave Ardévaz

Origine: Svizzera
Valutazioni:
Varietà d'uva: Johannisberg
Maturità: fino a 2028
Servizio: Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.