



2022 Johannisberg

Valais AOC, Cave Biber

Nota di degustazione:

Giallo ricco, sapori di frutta fini e ricchi, con una leggera dolcezza residua. Un Johannisberg molto piacevole per un aperitivo.

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:

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: fino a 2027

Varietà d'uva: Johannisberg

Numero di articolo: 1322722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Johannisberg

Valais AOC
Cave Biber

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Origine: | Svizzera |
| Valutazioni: | |
| Varietà d'uva: | Johannisberg |
| Maturità: | fino a 2027 |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Servizio: | Fresco, tra 8 e 10 gradi |