



## 2023 Johannisberg

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

**Nota di degustazione:**

Note di nocciole tostate, un pizzico di velluto e una piacevole mineralità testimoniano il terroir di ardesia. In seguito, il Johannisberg sviluppa le sue tipiche note di mandorla. Al palato è molto morbido e meravigliosamente lungo. Si consiglia di aprire il vino per qualche minuto prima di berlo;

**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

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Gérald Besse
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	1291123

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Johannisberg**

Martigny Valais AOC  
Domaine Gérald Besse

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi