



MAISON
GILLIARD

JOHANNISBERG PORTE DE NOVEMBRE

Aus Respekt vor der Familientradition werden die Trauben bei Novemberwechsel gepflückt, was diesem Johannisberg eine sehr angenehme Fülle und seine unverwechselbare Prägung verleiht. Konzentrierte Aromen, die sich vollmundig und grosszügig entfalten, zeugen von der schieferhaltigen Herkunft der Trauben.

Sorte	Johannisberg (Sylvaner)
Appellation	AOC Valais
Bukett	Sehr reife Traubenbeeren; Birne, Haselnüsse und Mandeln
Gaumen	Vollmundig, kräftig; leicht bitterer Abgang
Alkoholgehalt	12% Vol. Alkohol 45 g/l Restzucker
Lagerhaltung	4 Jahre
Eignung	Aperitif, Fisch in der Sauce, Krustentieren, Spargeln, Hartkäse
Flasche	75cl, 50cl, 37,5cl
Benennung	Johannisberg Porte de Novembre AOC Valais, Leicht süss

