

# JOHANNISBERG

## LE GRAND SCHINER



### Geschichte

Sylvaner stammt aus Deutschland und wird Johannisberg genannt im Wallis. Es ist die zweitwichtigste Rebsorte im Kanton und sein Walliser Name bezieht sich auf Schloss Johannisberg, das sich im Rheingau befindet, wo der erste Süsswein aus Sylvaner entstanden sein soll. Diese Auslese kommt aus durchschnittlich 45 jährigen Reben die sich im steinigen Hang von Chamoson befinden.

### Weinbereitung

Sanftes und langsames Pressen. Die erste Gärung findet bei niedriger Temperatur statt und der Ausbau, währenddessen die malolaktische Gärung stattfindet, dauert sechs Monate im Edeltank. So wird ein höchst cremiger und runder Charakter gewährleistet während Finesse und Frische der Aromen beibehalten wird.

### Farbe

Gelb mit Goldreflex.

### Nase

Blumiges und fruchtiges Bouquet mit Noten wie Haselnuss, Mandeln und weisse Früchte.

### Gaumen

Der Gaumen zeichnet sich mit mineralischen Aromen, gerösteten Mandeln, einem Hauch Ananas und einer schönen Säure im Abgang aus.

Alkohol	12.8% Vol
Serviertemperatur	10° - 12°C
Lagerung	2 bis 5 Jahre

### Was man dazu essen kann

Der Johannisberg ist ideal zum Aperitif und begleitet Spargel, Fisch und Weichkäse perfekt.

### Albert Biollaz SA

CP 333 - 1955 Chamoson

T +41 (0)27 306 28 86 - F +41 (0)27 306 62 50

www.biollaz-vins.ch - info@biollaz-vins.ch