

GAMME SENSORIELLE

Johannisberg Goutte d'Or AOC Valais

Caractéristiques : blanc sec élevé en cuve

Cépage : Sylvaner

Terroir : Sion

Récolte par m2 : 900 gr.

Dégustation : au nez, fin, élégant, arômes de prune jaune, note d'amande douce, de noisette, mie de pain, légèrement minéral; en bouche structuré, harmonieux et racé à la fois, jolie acidité citronnée en finale, potentiel de garde 3 - 5 ans.

Accompagnement : apéritifs, asperges, gratins de légumes, poissons d'eau douce.

Température de service : 10° C



50 cl | 75 cl liège

GAMME SENSORIELLE

Johannisberg Goutte d'Or AOC Valais

Merkmale : trockener Weisswein, im Tank ausgebaut

Rebsorte : Sylvaner

Terroir : Sion

Ertrag per m2 : 900 gr.

Degustationsnotiz : zartes und elegantes Bukett mit Düften von gelben Pflaumen, süssen Mandeln, Haselnüssen, frischem Brot und einem dezenten Touch Mineralität. Im Gaumen strukturiert, harmonisch und rassig zugleich, angenehme zitronenartige Säure im Nachhall. Lagerfähigkeit 3 - 5 Jahre.

Kulinarischer Einklang : Aperitif, Spargeln, Gemüsegratin, Süsswasserfische.

Genusstemperatur : 10° C