



JOHANNISBERG DU VALAIS
Valais AOC
Domaine du Mont d'Or
Conthey



Provenance
 Valais, Suisse

Cépage(s)
 Johannisberg

Dégustation

Robe: vive jaune à reflets dorés

Bouquet: intense, jolie concentration d'arômes exotique tels que l'ananas et le litchi

Palais: attaque moelleuse, jolie fraîcheur en évolution, confirmation des notes fruitées, exotiques avec une finale aux arômes d'amandes

Spécificité(s)

Elevage en vase de bois

Température de service

8 °C

Accords gastronomiques

Cardons à la moelle, homard à l'américaine, asperges, mets au curry ou aux truffes, coquilles St-Jacques, fromages d'alpage, vacherin de la Vallée de Joux

Durée de garde

2-20 ans

Herkunft

Valais, Suisse

Traubensorte(n)

Johannisberg

Degustation

Farbe: Lebhaftes gelb mit goldenen Reflexen

Bouquet: Intensiv, mit konzentrierten exotischen Aromen von Ananas und Litschi

Gaumen: Leicht süsslich, mit zunehmender Frische, ausgeprägte Note von exotischen Früchten, vollmundig, mit typischem Mandelton im Abgang

Eigenheit(en)

Aufzug im Holzfass

Trinktemperatur

8 °C

Idealer Begleiter zu

Karde an Markbein, Hummer, Spargeln, Curry-und Trüffel-Gerichten, Jakobsmuscheln, Alpkäse, Vacherin

Reifungspotential

2-20 Jahre