

JOHANNISBERG RÉSERVE DES ADMINISTRATEURS
Chamoson AOC
Cave St-Pierre SA
Chamoson, Suisse



Provenance
Valais, Suisse

Cépage(s)
Sylvaner

Dégustation
Robe: jaune dorée
Bouquet: vigoureux, note d'amandes grillées, fin, très typé des Johannisberg de Chamoson
Palais: racé, très tendre

Température de service
10-12°C

Accords gastronomiques
Apéritif, asperges, poissons, fromages à pâte molle

Durée de garde
2-4 ans

Herkunft
Wallis, Schweiz

Traubensorte(n)
Sylvaner

Degustation
Farbe: Goldgelb
Bouquet: Kräftig, Noten nach gegrillten Mandeln, fein, typischer Johannisberg von Chamoson
Gaumen: Rassig mild

Trinktemperatur
10-12°C

Idealer Begleiter zu
Aperitif, Spargeln, Fische, Weichkäse

Reifungspotential
2-4 Jahre