

Johannisberg de Chamoson, AOC Valais

Description

Au nez, on découvre des notes de poires compotées, de cire d'abeille, ponctuées de notes de craie. Sa bouche est racée, harmonieuse, accompagnée d'une belle vivacité qui lui donne sa trame droite et précise. On y décèle de beaux arômes d'amandes amères. La finale, ample et généreuse garde une pointe de fraîcheur, accompagnée d'une légère douceur qui lui confère son équilibre.

Ce Johannisberg caractérise le terroir de Chamoson à la fois complexe et riche. Un vin expressif et flatteur. Il saura être le partenaire idéal de vos fêtes de fin d'année.

Caractéristiques

Flaconnage 75 cl

- ✓ **Cépage** : Johannisberg
- ✓ **Sol** : Moraines glaciaires et alluvions
- ✓ **Air de production** : Chamoson
- ✓ **Vinification** : Cuve
- ✓ **Accords mets / vins** : Apéritif, plats épicés, crustacés
- ✓ **Potentiel de garde** : 2-3 ans

Dégustation

Œil - robe jaune dorée pâle

Nez - Notes de poires compotés, de cire d'abeille, ponctuées de notes de craie

Bouche - Racée, harmonieuse, accompagnée d'une belle vivacité qui lui donne sa trame droite et précise. Beaux arômes d'amandes amères

Johannisberg de Chamoson, AOC Valais

Beschreibung

In der Nase entdeckt man Noten von kompottartigen Birnen und Bienenwachs, die von Kreideanklängen unterbrochen werden. Am Gaumen ist er rassig und harmonisch, begleitet von einer schönen Lebendigkeit, die ihm sein geradliniges und präzises Gerüst verleiht. Man erkennt schöne Aromen von Bittermandeln. Der vollgeschmackige und großzügige Abgang behält einen Hauch von Frische, begleitet von einer leichten Süße, die ihm seine Ausgewogenheit verleiht.

Dieser Johannisberg charakterisiert das Terroir von Chamoson, das zugleich komplex und reich ist. Ein ausdrucksstarker und schmeichelhafter Wein. Er wird der ideale Partner für Ihre Festlichkeiten zum Jahresende sein.

Charakteristiken

Flakonierung 75 cl

- ✓ **Rebsorte** : Johannisberg
- ✓ **Boden** : Gletschermoränen und Schwemmland
- ✓ **Produktionsluft** : Chamoson
- ✓ **Weinbereitung** : Tank
- ✓ **Passt zu:** Aperitif, würzige Gerichte, Krustentiere
- ✓ **Lagerpotenzial** : 2-3 Jahre

Verkostungsnotizen

Farbe - Blasses Goldgelb

Nase - Noten von Birnenkompott, Bienenwachs, punktiert mit einer Kreide-Note.

Geschmack - Rassig, harmonisch, begleitet von einer schönen Lebendigkeit, die ihm sein gerades und präzises Gerüst verleiht. Schöne Aromen von Bittermandeln

Johannisberg de Chamoson, AOC Valais

Description

The nose reveals notes of stewed pears and beeswax, punctuated by notes of chalk. Its mouth is racy, harmonious, accompanied by a beautiful vivacity which gives it its straight and precise frame. Beautiful aromas of bitter almonds can be detected. The finish is ample and generous, with a hint of freshness and a slight sweetness that gives it its balance.

This Johannisberg characterises the Chamoson terroir, both complex and rich. An expressive and flattering wine. It will be the ideal partner for your end of year celebrations.

Characteristics

Bottling 75 cl

- ✓ **Grape variety:** Sylvaner
- ✓ **Soil:** glacial moraine and alluvium
- ✓ **Production area:** Chamoson
- ✓ **Vinification:** Vat
- ✓ **Food pairing:** Aperitif, spicy dishes, shellfish
- ✓ **Ageing potential:** 2-3 years

Tasting notes

Eye - Pale golden yellow

Nose - Notes of stewed pears, beeswax, punctuated by notes of chalk

Palate - Racy, harmonious, accompanied by a beautiful vivacity which gives it its straight and precise structure. Beautiful aromas of bitter almonds