



### ANBAUORT

Sion & Sierre

### TERROIR

Seine hervorragenden Eigenschaften entfaltet der Sylvaner auf trockenen, kiesartigen Böden, die er an ausgewählten Hängen des Wallis findet.

### REBSORTE

Der Sylvaner stammt ursprünglich aus Transsylvanien. Der Wein dieser Trauben ist im Wallis unter dem Namen Johannisberg bekannt. Nach dem Chasselas ist der Johannisberg die bei uns meist verbreitete weisse Rebsorte.

### WEINBEREITUNG

Alkoholische Gärung und Säureabbau im Edelstahltank. Der Most weist eine so hohe Gradzahl an Öchsle aus, dass die Hefe nicht allen natürlichen Zucker zu vergären mag.

### DEGUSTATIONSBEFUND

Seine reichhaltige Fülle und seinen sortentypischen, charmanten Geschmack begeistert. Eine Andeutung von Restsüsse vervollständigt die Harmonie unseres Johannisberg.

### LAGERFÄHIGKEIT

Wie auch der Chasselas liebt es der Johannisberg jung getrunken zu werden.

### GASTRONOMIE

Aperitif, Spargeln und Artischocken, Käsespezialitäten.

Unsere Empfehlung:

*Eine Genuss zu weissen Spargeln an einer Sauerrahmsauce mit frischem Bärlauch.*

### TRINKTEMPERATUR

Empfohlene Trinktemperatur 10 bis 12° Celsius.