



Cave Emery, 2024

Johannisberg L'Alizé AOC Valais

Herkunft
Schweiz

Region
Wallis

Rebsorten
Sylvaner (Johannisberg)

Trinktemperatur
9 - 12°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13.2%

Charakter

Ein fruchtiger, frischer Weisswein. Hellgelb mit Grün-Reflexen. Mittelkräftiges Bouquet mit gewisser Komplexität. Vorab Kernobst (Apfel, Birne), vor Zitrusfrüchten (Grapefruit, Zitrone), Steinobst (Aprikose, Pfirsich) und exotischen Früchten. Dazu dezenteren Noten von Lindenblüte und Vanille. Im Gaumen leicht spritziger Anstrich, trocken. Die Struktur zeigt sich weich, von mittlerer Fülle und harmonisch.

Weintyp



Die Frischen

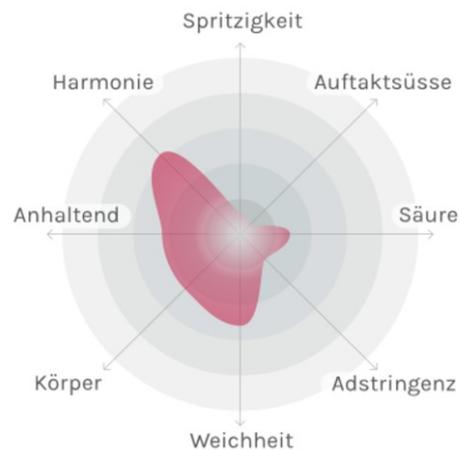


Die Fruchtigen

Produzent/Marke

Cave Emery

Die Cave Emery ist ein Familienbetrieb mit langer Tradition mitten im Herzen des Walliser Terroirs. Die Kellerei wird von Louis-Bernard Emery geleitet mit der Unterstützung seiner Söhne Mathieu und Gaspard Emery. Sie gehen mit der Natur besonders schonend um und setzen sich bewusst für die integrierte Produktion ein. Der Einsatz nicht natürlicher Mittel wird auf das strikte Minimum beschränkt. Der Erde zu Liebe arbeiten Sie mit Weinherstellungsmethoden unserer Vorfahren und verfeinern Sie mit neuester Spitzentechnologie was sich in der Qualität ihrer Weine widerspiegelt. Eines der Markenzeichen des Cave Emery sind die aussergewöhnlichen und geheimnisvollen Räumlichkeiten, welche für Degustationen besucht werden können. Die Weinberge breiteten sich zwischen der Sonnenstadt Siders und der Hauptstadt Sitten, von Malignon bis zum Tal der Lienne, aus. Diese Zone ist bekannt für ihre sonnige Lage und ihre reiche Erde.



Passt zu



Gebratener oder
gegrillter Fisch