



Weingut
Hausammann

Johanniter



Sorte: Johanniter

Herkunft: Familie Hausammann Iselisberg.
Am sonnigen Südhang des unteren Thurtals.
Die handgelesenen Trauben stammen aus
eigenem Anbau. Der Wein wird von uns
selber gekeltert und auf dem Hof abgefüllt.

Farbe: Kräftiges helles gelb

Bukett: Der Wein präsentiert sich kräftig, fruchtig mit
Ähnlichkeit zu Riesling. Reife Aromen von
Apfel, Birnen und deutlich hinterlegt mit
Limonenduft.

Geschmack: Im Gaumen reif und füllig mit erfrischender
Fruchtsäure. Feine Würze im Nachgang.

Kelterung: Mit Säureabbau. Nach der Ernte wird er direkt
abgepresst und im Stahltank ausgebaut.

Serviertemperatur / Speiseempfehlung:

10 - 12 °C.

Zu Meeresfrüchten und kräftigem Fisch, vegetarischen Gerichten,
Terrinen und Pasteten sowie Geflügel. Ein wunderbarer
Begleiter von knackigen Sommersalaten; angenehm als süffiger
Wein auch ohne Speisen.