



## Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Traumhaft balancierter Bündner Herrschäftler

### Beschreibung:

Die Rebberge von Giani Boner gehören zu den ältesten Rebbergen der Region. Die Reben wachsen in den flachen Lagen vor dem Dorf und den steilen Terrassenanlagen hinter dem Dorf in Malans.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, mit granatfarbenen Einschlüssen. Eine elegante Nase, die an rote Kirschen und Waldhimbeeren erinnert, gepaart mit etwas Zimt, Wacholder und süßem Caramel. Äußerst präzis präsentiert sich der Gaumen: rotbeerige Noten vermählen sich mit feinen Röstaromen, samtweiche Tannine und eine gute Struktur zeichnen diesen eleganten Pinot Noir aus; ausgedehntes Finale mit viel Malanser Affinität.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Schweiz

**Subregion:** Malans

**Produzent:** Weinkellerei Giani Boner

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0365021

## Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC  
Weinkellerei Giani Boner

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.