



Malanser Completer

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Beschreibung:

Giani Boner von der Completer-Kellerei Adolf Boner hat diesen Grand Cru aus Malans, einer der vier Gemeinden der Bündner Herrschaft, mit feiner Hand gekeltert.

Die Completer ist eine sehr spät reifende Rebsorte mit einem unwahrscheinlich hohen Säuregrad, was einen besonderen Ausbau nötig macht. Boner verzichtet auf eine chemische Entsäuerung und lässt den Wein sieben bis zehn Jahre im Eichenfass reifen. Dadurch baut sich die Säure auf natürliche Weise ab. Der Completer von Boner stammt aus über 100jährigen, unveredelten Reben. Ein sehr eigenständiger Weisswein und eine echte Schweizer Rarität!

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb. Geröstete Haselnüsse, Quitten, Honigmelonen und eine Spur Eisenkraut in der dichten Nase. Am Gaumen von sehr feiner Frucht, dicht, mit einer bezaubernden Extraksüsse, die diesen konzentrierten Weisswein fast ölig erscheinen lässt; über die Mitte hinaus zeigen sich immer neue Aromen, auch Nougat und etwas Melasse; sehr langer Finish.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: Malans

Produzent: Weinkellerei Giani Boner

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 100% Completer

Artikelnummer: 0695118

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malanser Completer

Graubünden AOC
Weinkellerei Giani Boner

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Completer
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren