



Malanser Pinot Gris

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Malanser Pinot Gris

Beschreibung:

Klein, aber sehr fein ist die Produktion von Giani Boner – lediglich etwa 30.000 Flaschen Wein keltert er aus seinen 4,5 Hektar Weinbergen jedes Jahr. Boners überwiegend sehr alte Rebstöcke wachsen auf kalkhaltigen und sehr nährstoffreichen Schieferböden in den Steillagen hoch über Malans, wo sie von mehr Sonne profitieren als anderswo in der Gegend.

Aromenprofil:

Hellgelb, grünliche Schimmer. Eisenkraut, Zitronenzeste und Stachelbeeren in der eleganten Nase, die intensiv aber nicht aufdringlich wirkt. Am Gaumen offenbart dieser Pinot Gris eine erstaunliche Dichte und Crèmigkeit, viel gelbe Frucht, auch passende Zitrusnoten gesellen sich dazu, schliesslich etwas Weissbrot; facettenreiches, leicht frisches Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: Malans

Produzent: Weinkellerei Giani Boner

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Gris

Artikelnummer: 1251224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malanser Pinot Gris

Graubünden AOC
Weinkellerei Giani Boner

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Gris
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.