



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.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: Malans

Produzent: Weinkellerei Giani Boner

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0365022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC
Weinkellerei Giani Boner

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.