



Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Giani Boner

Barriquegereifter Pinot Noir

Beschreibung:

Giani Boner hat diesen Grand Cru aus Malans, einer der vier Gemeinden der Bündner Herrschaft, mit feiner Hand gekellert. Sehr weich und von schöner Reife, mit viel roter Frucht, perfekt eingebundenen Tanninen und passenden Röstaromen – insgesamt kraftvoll, aber immer elegant bleibend.

Aromenprofil:

Rubinrote Robe, granatfarbene Nuancen. Eine Pinot-Noir-typische Nase, die an Waldhimbeeren und Erdbeeren erinnert, auch etwas Wacholder, Caramel und eine Spur Nougat. Am Gaumen sehr weich und von schöner Reife, rotbeerig geprägt, mit perfekt eingebundenen Tanninen und passenden Röstaromen, insgesamt kraftvoll, aber immer elegant bleibend; langer Abgang.

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: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 95% Pinot Noir, 5% Syrah

Artikelnummer: 0656422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Grand Cru
Weinkellerei Giani Boner

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.