



Malanser Sauvignon Blanc

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Exzellenter Sauvignon Blanc mit Barrique-Ausbau

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:

Mittleres Gelb, zauberhafter Glanz. Eine reife, sehr ausgewogene Sauvignon-Blanc-Nase, die an rosa Grapefruit und Limettenzeste erinnert, auch ein Hauch Holunderblüten. Wiederum viel zitrische Frucht und eine gute Frische am Gaumen, ausgesprochen präzise vinifiziert und voll in der Aromatik, es gesellen sich auch Noten nach Granny Smith und weissem Pfeffer dazu; lebendiges, langes 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: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1125024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malanser Sauvignon Blanc

Graubünden AOC
Weinkellerei Giani Boner

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.