



Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Giani Boner

Barriquegereifter Grand Cru aus Graubünden

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 gekellert.

Degustationsnotiz:

Intensiv rubinrote Farbe, leicht aufhellend zum Rand hin. Ein Verbund an Düften nach Preiselbeeren und roten Kirschen, ergänzt durch etwas schwarzen Pfeffer und einem Hauch gut gebackenen Ruchbrots. Am Gaumen von schöner Fruchtkonzentration, nun auch Himbeeren und kleine Erdbeeren, ergänzt durch Röstaromen, die an Mocca und kalten Rauch erinnern, von gutem Körper und feinsten Tanninstruktur; anhaltender Finish.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: Malans

Produzent: Weinkellerei Giani Boner

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

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

Artikelnummer: 0656417

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
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.