



Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Giani Boner

Barriquegereifter Grand Cru von Giani Boner

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:

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: Malans

Produzent: Weinkellerei Giani Boner

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

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

Artikelnummer: 0656419

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 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.