



2012 Malanser AOC

Adolf Boner Completer Kellerei

Traumhaft balancierter Bündner Herrschäftler

Beschreibung:

100% Pinot Noir - 100% Graubünden

Degustationsnotiz:

Rubinrot, mit granatfarbenen Einschlüssen. Eine elegante Nase, die an rote Kirschen und Johannisbeeren erinnert, gepaart mit einigen Malznoten, Zimt 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.

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

Region:

Graubünden

Subregion:

Malans

Produzent:

Giani Boner Weinkellerei

Bewertung(en):

Score 18/20

Herstellung:

in Stahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2021

Traubensorte(n):

100% Pinot Noir

Artikelnummer:

0365012

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malanser AOC

Adolf Boner Completer Kellerei

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	in Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.