



2015 Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC, Gian Boner Weinkellerei

Traumhaft balancierter Bündner Herrschäftler

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:	Gian Boner Weinkellerei
Bewertung(en):	
Herstellung:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Traubensorte(n):	100% Pinot Noir
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0365015075C6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC

Giani Boner Weinkellerei

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Traubensorte(en): 100% Pinot Noir

Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Weinbau: Traditionell

Herstellung: in Stahltank

Alkoholgehalt: 14.0 %

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