



2015 Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC, Giani Boner Weinkellerei

Traumhaft balancierter Bündner Herrschäftler

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot bis zum Rand hin. Ein traumhaft komponiertes Bouquet nach Himbeergelee, Preiselbeeren und Nougat, auch deutlich würzige Noten und eine Spur Unterholz. Am Gaumen von schöner Fruchtkonzentration und passender Frische, nun auch Kirschnoten und eine Spur Melasse, sehr fein texturiert, von gutem Körper und feinsten Tanninstruktur; die Röstaromen sind passend abgestimmt, lange haften bleibendes 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:	Boner
Bewertung(en):	
Ausbau:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0365015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC

Giani Boner Weinkellerei

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Stahltank
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.