



2011 Malanser Completer

Giani Boner Weinkellerei

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. Die Completer ist eine sehr spät reifende Rebsorte mit einem unwahrscheinlich hohen Säuregrad, was einen besonderen Ausbau nötig macht. Boner verzichtet auf eine chemische Entsäuerung und lässt den Wein sieben bis zehn Jahre im Eichenfass reifen. Dadurch baut sich die Säure auf natürliche Weise ab. Der Completer von Boner stammt aus über 100jährigen, unveredelten Reben. Ein sehr eigenständiger Weisswein und eine echte Schweizer Rarität!

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Graubünden
Subregion:	Malans
Produzent:	Giani Boner Weinkellerei
Bewertung(en):	
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Traubensorte(n):	100% Completer
Artikelnummer:	0695111

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malanser Completer

Giani Boner Weinkellerei

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Traubensorte(en):	100% Completer
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren