



2018 Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC, Giani 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:	Boner
Bewertung(en):	
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0365018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC

Giani Boner Weinkellerei

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