



## 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Graubünden
<b>Subregion:</b>	Malans
<b>Produzent:</b>	Boner
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0365018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Malanser Pinot Noir**

Graubünden AOC

Giani Boner Weinkellerei

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