



2018 Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Gian Boner

Grand Cru aus Malans

Beschreibung:

Gian Boner von der Completer- Kellerei Adolf Boner hat diesen Grand Cru aus Malans, einer der vier Gemeinden der Bündner Herrschaft, mit feiner Hand gekeltert.

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):

Score 18.5/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Rebsorte(n):

95% Pinot Noir, 5% Syrah

Artikelnummer:

0656418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Grand Cru

Weinkellerei Giani Boner

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.