2020 Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Traumhaft balancierter Bündner Herrschäftler

Beschreibung:
Die Rebberge von Giani Boner gehören zu den ältesten Rebbergen der Region. Die Reben wachsen in den flachen Lagen vor dem Dorf und den steilen Terrassenanlagen hinter dem Dorf in Malans.
Degustationsnotiz:
Dichtes Rubinrot, mit granatfarbenen Einschlüssen. Eine elegante Nase, die an rote Kirschen und Waldhimbeeren erinnert, gepaart mit etwas Zimt, Wacholder und süssem Caramel. Äusserst präzis präsentiert sich der Gaumen: rotbeerige Noten vermählen sich mit feinen Röstaromen, samtweiche Tannine und eine gute Struktur zeichnen diesen eleganten Pinot Noir aus; ausgedehntes Finale mit viel Malanser Affinität.
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:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0365020

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC
Weinkellerei Giani Boner

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch