



2013 Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Adolf Boner Completer Kellerei

Grand Cru aus Malans

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 gekeltert.

Degustationsnotiz:

Intensiv rubinrote Farbe, violette Nuancen. Ein Verbund an Düften nach Preiselbeeren und roten Kirschen, ergänzt durch etwas schwarzen Pfeffer und einen Hauch gut gebackenen Ruchbrots. Am Gaumen von schöner Fruchtkonzentration, die Kirschfrucht bestätigt sich, auch eine Spur Melasse; von gutem Körper und feinsten Tanninstruktur; die Röstaromen sind fein abgestimmt, anhaltender Finish.

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:

Giani Boner Weinkellerei

Bewertung(en):

Score 18/20

Herstellung:

12 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2021

Traubensorte(n):

95% Pinot Noir, 5% Syrah

Artikelnummer:

0656413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Grand Cru

Adolf Boner Completer Kellerei

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.