

# Malanser Completer

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner



## Beschreibung:

Giani Boner, de la cave Completer d'Adolf Boner, a soigneusement vinifié ce Grand Cru de Malans, l'une des quatre communes de la seigneurie grisonne.

## Degustationsnotiz:

Jaune doré lumineux. Nez dense rappelant les noisettes grillées, le coing, le melon ainsi qu'une touche de verveine. Le fruit est agréable dans la bouche dense dotée d'une douceur fascinante, ce qui rend ce vin blanc concentré presque huileux. En milieu de bouche apparaissent de nouveaux arômes tel le nougat ainsi qu'une touche de mélasse; finale très longue.

## Accompagne idéalement:

Idéal avec des vol-au-vent, de la sandre sauce au vin blanc, de la poitrine de poulet farcie, ainsi que de la truite meunière. Vous pouvez aussi le servir avec de la polenta ou un soufflé au fromage.

## Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:** Suisse

**Sous-région:** Mal

**Produzent:** Weinkellerei Giani Boner

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**Cépage(s):** 100% Completer

**Artikelnummer:** 0695118

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Malanser Completer**

Graubünden AOC  
Weinkellerei Giani Boner

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Notation:</b>	Score 20/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Completer
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés