



Malanser Completer

Graubünden AOC, Weinkellerei Gian Boner

Description:

Gian 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.

Profil aromatique:

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.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Suisse

Sous-région: Malans

Producteur: Weinkellerei Gian Boner

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 100% Completer

N° article: 0695118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Malanser Completer

Graubünden AOC
Weinkellerei Giani Boner

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 20/20
Cépage(s):	100% Completer
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.