



Malanser Pinot Gris

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Pinot gris de Malans

Beschreibung:

Si la production de Giani Boner est modeste, elle n'en est pas moins très fine - de ses 4,5 hectares de vignes, il tire chaque année 30'000 bouteilles de vin seulement. Ses vignes, pour la plupart très anciennes, poussent sur les sols calcaires très riches en nutriments des parcelles hautes au-dessus de Malans, où elles bénéficient d'un soleil plus généreux que n'importe où ailleurs dans la région.

Degustationsnotiz:

Jaune clair, reflets tirant sur le vert. Verveine, zeste de citron et groseilles à maquereau dans le nez élégant, intense mais pas intrusif. En bouche, ce pinot gris révèle une densité et une onctuosité étonnantes, il est marqué par les fruits jaunes, avec de jolies notes d'agrumes, puis un peu de pain blanc; finale complexe et légèrement fraîche.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Suisse

Sous-région: Mal

Produzent: Weinkellerei Giani Boner

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Pinot Gris

Artikelnummer: 1251224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Malanser Pinot Gris

Graubünden AOC
Weinkellerei Giani Boner

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Gris
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.