



Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Un vin parfaitement équilibré originaire de la Seigneurie grisonne

Description:

Les vignobles de Giani Boner comptent parmi les plus anciens de la région. Les vignes poussent sur les terrains plats devant le village et sur les terrasses escarpées derrière le village de Malans.

Profil aromatique:

Rubis profond aux reflets grenat. L'élégant nez rappelle les cerises rouges et les framboises sauvages, avec un peu de cannelle, de genièvre et de caramel. Palais d'une extrême précision, les notes de baies rouges se marient à de jolis arômes toastés, des tannins veloutés et une belle structure caractérisent cet élégant pinot noir; la spécificité de Malans se retrouve dans longue finale.

Va bien avec:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Suisse

Appellation: Malans

Producteur: Weinkellerei Giani Boner

Fabrication: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.5%

Raisins: 100% Pinot Noir

N° article: 0365022

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC
Weinkellerei Giani Boner

Pays d'origine:	Suisse
Classifications:	Score 18.5/20
Raisins:	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	en Cuve inox
Teneur en alcool:	13.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.