



Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Giani Boner

Pinot Noir élevé en barriques

Description:

Dans son domaine de Malans, l'une des quatre communes de la Seigneurie des Grisons, Giani Boner vinifie son grand cru avec habileté. Ce vin très souple présente une belle maturité, des arômes de fruits rouges abondants, des tannins parfaitement intégrés et de séduisantes notes de torréfaction. L'ensemble est puissant, tout en restant élégant.

Profil aromatique:

Rouge rubis, nuances grenat. Nez typique du pinot noir, qui rappelle les framboises sauvages et les fraises, avec un peu de genièvre et de caramel, ainsi qu'une pointe de nougat. Très souple et d'une belle maturité dans la bouche marquée par les baies rouges, avec des tannins parfaitement intégrés et de beaux arômes toastés, globalement puissant tout en restant élégant; longue finale.

Accompagne idéalement:

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

Sous-région: Malans

Producteur: Weinkellerei Giani Boner

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 95% Pinot Noir, 5% Syrah

N° article: 0656422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Grand Cru
Weinkellerei Giani Boner

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.