



## Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Un vin parfaitement équilibré originaire de la Seigneurie grisonne

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **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.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Suisse

**Sous-région:** Mal

**Produzent:** Weinkellerei Giani Boner

**Elevage:** en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2028

**Cépage(s):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0365020

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC  
Weinkellerei Giani Boner

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.