



Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Giani Boner

Un Grand Cru élevé en barriques de Graubünden

Beschreibung:

Giani 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.

Degustationsnotiz:

Robe rouge rubis intense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le nez marie harmonieusement les notes d'airelles et de cerises rouges, sur un soupçon de poivre noir et de pain bis bien cuit. Belle concentration de fruits dans la bouche qui révèle maintenant également des arômes des framboises et de petites fraises, que viennent agrémenter des nuances toastées rappelant le moka et la fumée froide, belle structure et tannins d'une grande finesse; finale persistante.

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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 95% Pinot Noir, 5% Syrah

Artikelnummer: 0656417

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
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.