



Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Giani Boner

Un Grand Cru élevé en barriques, signé Giani Boner

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:

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.

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine:	Suisse
Sous-région:	Mal
Produzent:	Weinkellerei Giani Boner
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Artikelnummer:	0656419

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 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.