



Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Gianini Boner

Grand Cru de Malans

Beschreibung:

Gianini 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 Gianini Boner

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0656421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Grand Cru
Weinkellerei Giani Boner

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.