



Malanser Sauvignon Blanc

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Excellent Sauvignon élevé en barrique

Beschreibung:

Si la production de Giani Boner est modeste, elle n'en est pas moins très fine - de ses 4,5 hectares de vignes, il tire chaque année 30'000 bouteilles de vin seulement. Ses vignes, pour la plupart très anciennes, poussent sur les sols calcaires très riches en nutriments des parcelles hautes au-dessus de Malans, où elles bénéficient d'un soleil plus généreux que n'importe où ailleurs dans la région.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen, d'un superbe éclat. Nez de sauvignon blanc mûr et très harmonieux, rappelant le pamplemousse rose et le zeste de citron vert, sur un soupçon de fleurs de sureau. La bouche d'une belle fraîcheur est elle aussi marquée par les agrumes, vinifié avec une grande précision, il déborde d'arômes, des touches de granny smith et de poivre blanc viennent s'y greffer; finale vive et longue.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Suisse

Sous-région: Mal

Produzent: Weinkellerei Giani Boner

Elevage: 6 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2027

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1125022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Malanser Sauvignon Blanc

Graubünden AOC
Weinkellerei Giani Boner

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés