



2014 Malanser AOC

Giani Boner Completer Kellerei

Un vin parfaitement équilibré originaire de la Seigneurie grisonne

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Malans
Producteur:	Giani Boner Weinkellerei
Notation(s):	
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0365014075C6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malanser AOC

Giani Boner Completer Kellerei

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Traubensorte(en):	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.