



"Une classe à part : le Completer de Boner, issu de ceps non-greffés"

2009 Malanser Completer

Giani Boner Weinkellerei

Description:	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.
Note de dégustation:	Jaune doré lumineux. Nez dense rappelant les noisettes grillées, le coing, le melon ainsi qu'une touche de verveine. Le fruit est agréable dans la bouche dense dotée d'une douceur fascinante, ce qui rend ce vin blanc concentré presque huileux. En milieu de bouche apparaissent de nouveaux arômes tel le nougat ainsi qu'une touche de mélasse; finale très longue.
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	Score 19/20
Pays d'origine:	Suisse
Cépage(s):	100% Completer
Vol. alcool:	14.0 %
Accompagne idéale:	Idéal avec des vol-au-vent, de la sandre sauce au vin blanc, de la poitrine de poulet farcie, ainsi que de la truite meunière. Vous pouvez aussi le servir avec de la polenta ou un soufflé au fromage.
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés
Apogée:	jusqu'en 2029
Producteur:	
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0695109075C6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malanser Completer

Giani Boner Weinkellerei

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Completer
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés