



## 2012 Malanser AOC

Adolf Boner Completer Kellerei

Un vin parfaitement équilibré originaire de la Seigneurie grisonne

### Note de dégustation:

Robe rubis aux éclats grenat. Nez élégant où les parfums de cerises rouges et de groseilles se marient à des nuances de malt, de cannelle et de caramel. Le palais extrêmement précis révèle des saveurs de fruits rouges associées à de fins arômes toastés ; des tannins veloutés et une belle structure reflètent cet élégant Pinot Noir ; longue finale.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Grisons
<b>Sous-région:</b>	Malans
<b>Producteur:</b>	Giani Boner Weinkellerei
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elaboration:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2021
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0365012

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Malanser AOC

Adolf Boner Completer Kellerei

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2021
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.