



2016 Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Gianini Boner Weinkellerei

Description:

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.

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:	Boner
Notation(s):	
Vol. alcool:	14.0 %
Référence:	0656416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Grand Cru

Giani Boner Weinkellerei

Origine: Suisse

Notation(s):

Vol. alcool: 14.0 %

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