



## 2016 Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Giani Boner

Grand Cru de Malans

**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.

**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>     | Boner   |
| <b>Notation(s):</b>    |         |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.0 %  |
| <b>Référence:</b>      | 0656416 |

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

Taille: A7 74x105

**Malanser Pinot Noir**

Grand Cru

Weinkellerei Giani Boner

**Origine:** Suisse

**Notation(s):**

**Vol. alcool:** 14.0 %

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