



2013 Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Adolf Boner Completer Kellerei

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.

Note de dégustation:

Robe intense, rubis aux nuances violacées. Les parfums d'airelles et de cerises se marient agréablement avec les touches de pain bis bien cuit et de poivre noir. Les beaux arômes concentrés de cerises et une pointe de mélasse se confirment dans la bouche bien charpentée aux tannins délicats ; les notes grillées s'équilibrent harmonieusement dans la 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.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Malans
Producteur:	Giani Boner Weinkellerei
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2021
Cépage(s):	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Référence:	0656413

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Grand Cru

Adolf Boner Completer Kellerei

Origine: Suisse
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 95% Pinot Noir, 5% Syrah
Apogée: jusqu'en 2021
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.