



Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Un vino perfettamente equilibrato della regione dei Grigioni

Beschreibung:

I vigneti di Giani Boner sono tra i più antichi della regione. Le viti crescono sui terreni pianeggianti di fronte al villaggio e sulle ripide terrazze dietro il villaggio di Malans.

Degustationsnotiz:

Rubino intenso con riflessi granati. Il naso elegante ricorda le ciliegie rosse e i lamponi selvatici, con una nota di cannella, ginepro e caramello. Al palato, estremamente preciso, le note di frutti rossi si combinano con deliziosi aromi tostati, tannini vellutati e una bella struttura caratterizzano questo elegante pinot nero; la specificità di Malans si trova nel lungo finale.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, cotolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Mal

Produzent: Weinkellerei Giani Boner

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0365021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC
Weinkellerei Giani Boner

Herkunft: Svizzera
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Da bere: da subito fino al 2029
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici: 13.5%
Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.