



## Malanser Completer

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

### Beschreibung:

Giani Boner, della cantina Completer di Adolf Boner, ha vinificato con cura questo Grand Cru di Malans, uno dei quattro comuni della signoria dei Grigioni.

### Degustationsnotiz:

Giallo oro brillante. Naso denso che ricorda le nocciole tostate, la mela cotogna, il melone e un tocco di verbena. Il frutto è piacevole al palato denso, con una dolcezza affascinante che rende questo vino bianco concentrato quasi oleoso. A metà palato compaiono nuovi aromi come il torrone e un tocco di melassa, con un finale molto lungo.

### Ideale con:

Ideale con vol-au-vent, luccioperca in salsa di vino bianco, petto di pollo ripieno e trota meunière. Si può anche servire con polenta o soufflé di formaggio.

### Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese di origine:** Svizzera

**Appellation:** Mal

**Produzent:** Weinkellerei Giani Boner

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Varietà d'uva:** 100% Completer

**Artikelnummer:** 0695118

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Dimensione: A7 74x105

### **Malanser Completer**

Graubünden AOC  
Weinkellerei Giani Boner

**Herkunft:** Svizzera  
**Valutazioni:** Score 20/20  
**Varietà d'uva:** 100% Completer  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 12 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**Servier:** Fresco, tra 9 e 12 gradi