



Malanser Completer

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Giallo oro brillante. Naso denso che ricorda le nocchie 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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Malans

Produttore: Weinkellerei Giani Boner

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Completer

Numero articolo: 0695118

Einsteckkarte 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:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.