



Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Giani Boner

Pinot Nero affinato in barrique

Descrizione:

Giani Boner ha vinificato con grande maestria questo Grand Cru proveniente da Malans, uno dei quattro comuni della Bündner Herrschaft. Molto morbido e di bella maturità, con abbondanti note di frutta rossa, tannini perfettamente integrati e aromi tostati ben equilibrati: nel complesso potente, ma sempre elegante.

Profilo aromatico:

Rosso rubino con riflessi granati. Naso tipico del Pinot Nero, che ricorda i lamponi selvatici e le fragole, con una nota di ginepro e caramello, oltre a un accenno di torrone. Al palato è molto morbido e ben maturo, caratterizzato da bacche rosse, con tannini perfettamente integrati e deliziosi aromi tostati, nel complesso potente ma elegante; finale lungo.

Ideale con:

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

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Malans

Produttore: Weinkellerei Giani Boner

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 95% Pinot Noir, 5% Syrah

Numero articolo: 0656422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Grand Cru
Weinkellerei Giani Boner

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.