



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. Il palato è estremamente preciso, con note di frutti rossi che si mescolano a deliziosi aromi tostati. Tannini vellutati e una struttura fine caratterizzano questo elegante pinot nero; la specificità di Malans si ritrova nel lungo finale.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette 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

Produsent: Weinkellerei Giani Boner

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0365020

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 2028
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.