



Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Giani Boner

Un Grand Cru maturato in botti dei Grigioni

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:

Colore rosso rubino intenso, che schiarisce leggermente al disco. Al naso combina armoniosamente note di mirtilli rossi e ciliegie rosse, con un accenno di pepe nero e pane integrale ben cotto. Bella concentrazione di frutta al palato, che ora rivela anche aromi di lamponi e piccole fragole, arricchiti da sfumature tostate che ricordano il moka e il fumo freddo, bella struttura e tannini di grande finezza; finale persistente.

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

Produttore: Weinkellerei Giani Boner

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2029

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

Artikelnummer: 0656417

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
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.