



Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Giani Boner

Grand Cru affinato in barrique di 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:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Mal

Produttore: Weinkellerei Giani Boner

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2031

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

Artikelnummer: 0656419

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 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.