



Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Giani Boner

Grand Cru di Malans

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, 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: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0656421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Grand Cru
Weinkellerei Giani Boner

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.