



2015 Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Gian Boner

Perfekt gereift für die Festtagstafel

Descrizione del vino:

Gian Boner von der gleichnamigen Kellerei keltert seinen Grand Cru aus Malans, einer der vier Gemeinden der Bündner Herrschaft, mit feiner Hand. Bekanntheit hat er mit seinem Completer erlangt, die Pinot Noirs verdienen aber ebenso viel Aufmerksamkeit. Gian Boner setzt auf eine längere Barriqueund Kellerreife als es bei vergleichbaren Pinots aus der Herrschaft der Fall ist.

Nota di degustazione:

Kräftiges Rubinrot bis zum Rand hin. Ein traumhaft komponiertes Bouquet nach Himbeergelee, Preiselbeeren und Nougat, auch deutlich würzige Noten und eine Spur Unterholz. Am Gaumen von schöner Fruchtkonzentration und passender Frische, nun auch Kirschnoten und eine Spur Melasse, sehr fein texturiert, von gutem Körper und feinsten Tanninstruktur; die Röstaromen sind passend abgestimmt, lange haften bleibendes Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Grigioni
Sottoregione:	Malans
Produttore:	Boner
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Numero di articolo:	0656415

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Grand Cru

Weinkellerei Giani Boner

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.