



## 2013 Malanser Completer

Giani Boner Weinkellerei

### Descrizione del vino:

Giani Boner von der Completer-Kellerei Adolf Boner hat diesen Grand Cru aus Malans, einer der vier Gemeinden der Bündner Herrschaft, mit feiner Hand gekeltert. Die Completer ist eine sehr spät reifende Rebsorte mit einem unwahrscheinlich hohen Säuregrad, was einen besonderen Ausbau nötig macht. Boner verzichtet auf eine chemische Entsäuerung und lässt den Wein sieben bis zehn Jahre im Eichenfass reifen. Dadurch baut sich die Säure auf natürliche Weise ab. Der Completer von Boner stammt aus über 100jährigen, unveredelten Reben. Ein sehr eigenständiger Weisswein und eine echte Schweizer Rarität!

### Abbinamenti:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Paese d'origine:** Svizzera

**Regione:** Grigioni

**Sottoregione:** Malans

**Produttore:** Boner

### Valutazioni:

**Vinificazione:** 18 Monate in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Varietà d'uva:** Completer

**Numero di articolo:** 0695113

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Malanser Completer**

Giani Boner Weinkellerei

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	Completer
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren