



## 2016 Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC, Giani Boner Weinkellerei

Traumhaft balancierter Bündner Herrschäftler

### 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.

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Svizzera        |
| <b>Regione:</b>             | Grigioni        |
| <b>Sottoregione:</b>        | Malans          |
| <b>Produttore:</b>          | Boner           |
| <b>Valutazioni:</b>         |                 |
| <b>Vinificazione:</b>       | im Stahltank    |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale    |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.0 %          |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Pinot Noir |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0365016         |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Malanser Pinot Noir**

Graubünden AOC

Giani Boner Weinkellerei

**Origine:** Svizzera

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vinificazione:** im Stahltank

**Gradazione** 14.0 %

**alcolica:**

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