



2017 Malanser Completer

Graubünden AOC, Weinkellerei Gian Boner

Descrizione del vino:

Gian Boner, della cantina Completer di Adolf Boner, ha vinificato con cura questo Grand Cru di Malans, uno dei quattro comuni della signoria dei Grigioni.

Nota di degustazione:

Giallo oro brillante. Naso denso che ricorda le nocciole tostate, la mela cotogna, il melone e un tocco di verbena. Il frutto è piacevole al palato denso, con una dolcezza affascinante che rende questo vino bianco concentrato quasi oleoso. A metà palato compaiono nuovi aromi come il torrone e un tocco di melassa, con un finale molto lungo.

Abbinamenti:

Ideale con vol-au-vent, luccioerperca in salsa di vino bianco, petto di pollo ripieno e trota meunière. Si può anche servire con polenta o soufflé di formaggio.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Grigioni

Sottoregione: Malans

Produttore: Boner

Valutazioni:

Vinificazione: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Varietà d'uva: 100% Completer

Numero di articolo: 0695117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malanser Completer

Graubünden AOC

Weinkellerei Gian Boner

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Completer
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi