



2019 Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC, Weinkellerei Gianini Boner

Traumhaft balancierter Bündner Herrschäftler

Beschreibung:

Die Rebberge von Gianini Boner gehören zu den ältesten Rebbergen der Region. Die Reben wachsen in den flachen Lagen vor dem Dorf und den steilen Terrassenanlagen hinter dem Dorf in Malans.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, mit granatfarbenen Einschlüssen. Eine elegante Nase, die an rote Kirschen und Waldhimbeeren erinnert, gepaart mit etwas Zimt, Wacholder und süßem Caramel. Äusserst präzis präsentiert sich der Gaumen: rotbeerige Noten vermählen sich mit feinen Röstaromen, samtweiche Tannine und eine gute Struktur zeichnen diesen eleganten Pinot Noir aus; ausgedehntes Finale mit viel Malanser Affinität.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Graubünden
Subregion:	Malans
Produzent:	Boner
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0365019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC

Weinkellerei Giani Boner

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.