



## 2021 Malanser Sauvignon Blanc

Graubünden AOC, Weinkellerei Gian Boner

Exzellenter Sauvignon Blanc mit Barrique-Ausbau

### Beschreibung:

Klein, aber sehr fein ist die Produktion von Gian Boner – lediglich etwa 30.000 Flaschen Wein keltert er aus seinen 4,5 Hektar Weinbergen jedes Jahr. Boners überwiegend sehr alte Rebstöcke wachsen auf kalkhaltigen und sehr nährstoffreichen Schieferböden in den Steillagen hoch über Malans, wo sie von mehr Sonne profitieren als anderswo in der Gegend.

### Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, zauberhafter Glanz. Eine reife, sehr ausgewogene Sauvignon-Blanc-Nase, die an rosa Grapefruit und Limettenzeste erinnert, auch ein Hauch Holunderblüten. Wiederum viel zitrische Frucht und eine gute Frische am Gaumen, ausgesprochen präzise vinifiziert und voll in der Aromatik, es gesellen sich auch Noten nach Granny Smith und weissem Pfeffer dazu; lebendiges, langes Finale.

### Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Graubünden
<b>Subregion:</b>	Malans
<b>Produzent:</b>	Boner
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1125021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Malanser Sauvignon Blanc**

Graubünden AOC

Weinkellerei Giani Boner

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren