



2022 Malanser Pinot Gris

Graubünden AOC, Weinkellerei Gian Boner

Malanser Pinot Gris

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:

Hellgelb, grünliche Schimmer. Eisenkraut, Zitronenzeste und Stachelbeeren in der eleganten Nase, die intensiv aber nicht aufdringlich wirkt. Am Gaumen offenbart dieser Pinot Gris eine erstaunliche Dichte und Crémigkeit, viel gelbe Frucht, auch passende Zitrusnoten gesellen sich dazu, schliesslich etwas Weissbrot; facettenreiches, leicht frisches 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

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 Gris
Artikelnummer:	1251222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malanser Pinot Gris

Graubünden AOC

Weinkellerei Giani Boner

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Gris
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren