



## 2017 Malanser Completer

Graubünden AOC, Weinkellerei Gianini Boner

### Description:

Gianini Boner, de la cave Completer d'Adolf Boner, a soigneusement vinifié ce Grand Cru de Malans, l'une des quatre communes de la seigneurie grisonne.

### Note de dégustation:

Jaune doré lumineux. Nez dense rappelant les noisettes grillées, le coing, le melon ainsi qu'une touche de verveine. Le fruit est agréable dans la bouche dense dotée d'une douceur fascinante, ce qui rend ce vin blanc concentré presque huileux. En milieu de bouche apparaissent de nouveaux arômes tel le nougat ainsi qu'une touche de mélasse; finale très longue.

### Accompagne idéale:

Idéal avec des vol-au-vent, de la sandre sauce au vin blanc, de la poitrine de poulet farcie, ainsi que de la truite meunière. Vous pouvez aussi le servir avec de la polenta ou un soufflé au fromage.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

### Pays d'origine:

Suisse

### Région:

Grisons

### Sous-région:

Malans

### Producteur:

Boner

### Notation(s):

### Elevage:

18 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.0 %

### Cépage(s):

100% Completer

### Référence:

0695117

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Malanser Completer**

Graubünden AOC

Weinkellerei Giani Boner

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Completer
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés