

Malanser Blauburgunder

AOC Graubünden, Giani Boner, 2014

750 ml

N° Art. 30093714



Robe rubis classique du pinot noir avec des reflets brillants. Le nez se présente de façon fruitée intense sur des notes de baies sauvages mûres et une touche de boisé grillé décente. En bouche ce vin se présente de façon harmonieuse ; l'acidité s'accorde au corps structuré. La finale est longue avec de jolis arômes frais.

Origine:	Suisse / Ostschweiz / Graubünden
Cépage:	Pinot noir
Maturité:	1 à 6 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Châteaubriand, bœuf Wellington, Filet d'agneau au jus aux herbes, Selle de chevreuil au four, Saute en bouche, Spécialités de gibier, Fromage à pâte dure
Vinification:	Fermentation traditionnelle (longue), Fermentation en cuve inox
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte, en petites cagettes
Élevage:	En cuve inox
Volume:	13.5 %



Végan