



# 2018 Completer Malanser

Giani Boner Malans

**Rarität-bitte Bestand prüfen!**

<b>Typ</b>	Weiss
<b>Herkunft</b>	Graubünden, Boner
<b>Produzent</b>	Boner
<b>Qualitätsstufe</b>	AOC Graubünden
<b>Ausbau</b>	In französischen Barrique
<b>Ausschanktemperatur</b>	13 - 17 °C
<b>Trinkreife</b>	20 - 25 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	14 %
<b>Traubensorten</b>	Completer
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	18000718

## **Bemerkungen**

Die Philosophie: Entscheidend für die Qualität der Weine sind die wunderbaren Früchte. Nur aus erstklassigen Trauben kann ein schöner Wein entstehen. Sie setzen auf traditionellen Anbau, auf viel Handarbeit und eine intensive Laubarbeit. Aber auch auf neue Erkenntnisse aus Forschung und Praxis. Je nach Sorte streben sie einen Ertrag von 600 bis 800 Gramm Trauben pro Quadratmeter an. Die Rebberge: Die Steillage ist Goldwert, ebenso die kalkhaltigen Schieferböden. Die 4,5 Hektaren sind Süd- Südwest orientiert, verteilt auf verschiedene Parzellen. Hier kriegen die Reben mehr Sonne als anderswo in der Gegend. Sie bauen Pinot Noir an, natürlich, dazu Syrah, Pinot Gris, Sauvignon Blanc. Und unveredelten, wurzel- echten Completer – eine autochthone Rebsorte. Die Reb- stöcke wachsen in der Completerhalde und sind über 100 Jahre alt. Der Betrieb: in der Weinkellerei im Malanser Dorfzentrum verarbeiten wir ausschliesslich Trauben von eigenen Reben. Sie pflegen eine klassische Maischegärung in Tanks. Der Ausbau erfolgt

**Passt zu**

Passt hervorragend zum Apéro, Meeresfisch, Weichkäse.

**Degustationsnotizen**

Wächst auf unveredelten Rebstöcken. Typische Rancio-Aromen mit Nüssen, getrockneten Früchten, Melasse, Meersalz und einer Spur Rauch. Am Gaumen ein Anflug von Extraktsüssen, sehr komplex, zeigt zuerst einen Touch Restsüsse, dann setzt sich die frische Säure durch, endet herrlich erfrischend.