



2018 Malanser Pinot Noir Grand Cru

Giani Boner Malans

Typ	Rot
Herkunft	Graubünden, Boner
Produzent	Boner
Qualitätsstufe	AOC Graubünden
Ausbau	12 Monate in französischen Barrique
Ausschanktemperatur	15 - 17 °C
Trinkreife	Trinkbar bis 4 - 6 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Pinot Noir / Pinot Nero, Syrah
Grösse	50cl
Artikelnummer	18001518

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 zu Bündner Spezialitäten, Wild, Käse.

Degustationsnotizen

Viel frische Beerenfrucht, vor allem Johannisbeere, auch Dörrfrüchte.
Im Gaumen sanftes Tannin und eine leichte Fruchtsüsse, gut vom Holz gestützt.