






AOC Graubünden

Malanser Grand Cru Pinot Noir 2019

Gianni Boner

CHF 89.00

-  150cl
-  14%
-  Graubünden
- AN** 10951519

Vinifikation

Für ein Jahr im neuen französischen Barrique.

Degustationsnotiz Nase

Trotz seinem kleinen Anteil ist der Syrah sehr präsent mit seinen würzigen Aromen nach Zimtstängel, Leder, getrockneten Kräutern und weissem Pfeffer, wunderbar unterlegt mit beerigen Noten des Pinot Noir.

Degustationsnotiz Gaumen

Kräftig und doch weich im Auftakt, schwarze Beeren, Lakritze, würzig und breit fließend, die Barriquearomen runden die volle Aromatik perfekt ab, die Tannine sind wunderbar reif und tragen den Wein in sein langes Finale.

Passt zu

Wild, Pilz- und Schmorgerichten, dunklem Geflügel, grilliertem Fleisch, Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Region

Die Bündner Herrschaft ist durch die einzigartige Lage im Rheintal klimatisch sehr begünstigt und profitiert vom warmen Südwind, dem Föhn. Die Rebfläche beträgt ungefähr 420 Hektaren und ist zu knapp 80% mit roten Rebsorten bestockt, wovon Pinot Noir der unbestrittene Star im Rebberg ist. Bei den weissen Sorten ist die Vielfalt breiter und umfasst lokale und internationale Sorten mit Completer als weissem Aushängeschild. Aufgrund der ausgezeichneten Weinqualität und den klassischen Burgunder-Sorten wird die Bündner Herrschaft als das Burgund der Schweiz gelobt.