



AOC Graubünden

## Malanser Completer Reserve 2018

Gianni Boner

CHF 360.00

-  150cl
-  14.5%
-  Graubünden
-  Completer
- AN 10961518

### Vinifikation

Oxidativer Ausbau bis zu zehn Jahren in gebrauchtem Barrique.

### Degustationsnotiz Nase

Der oxidative Ausbau prägt den Stil des Weines bereits in der Nase mit einem intensiven, sherryähnlichen Duft, weiter ganz fein mit Quitten, kandierten Früchten, Gewürzen und einem nussigen Spiel.

### Degustationsnotiz Gaumen

Kräftiger Eintritt, opulenter Körper mit einem gut ausbalancierten Frucht-Säure-Spiel, dicht gewoben, breit fließend und mit einer edlen Bitterkeit im endlosen Finale.

### Passt zu

Kann wie ein Rotwein genossen werden, harmonisiert zu Fischgerichten ebenso wie zu Fleisch oder Hartkäsen.

### Trinkreife

Jahrgang + 20 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.