



Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Alte Pinot Noir Reben von der Lage Stellibofel

Beschreibung:

Die Trauben für den Magnus stammen von über 30-jährigen Pinot Noir Reben. Magnus steht sinnbildlich für die Toplage aus der Lage Stellibofel auf 600 Meter über Meer, oberhalb von Maienfeld. Der Magnus Pinot Noir ist ausschliesslich in Magnum Flaschen erhältlich.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, leicht durchscheinend. Warmfruchtig und facettenreich das Nasenbild: Himbeeren, Kirschenkompott, gepaart mit Röstaromen nach Nougat und Caramel, auch etwas Mocca. Sehr intensiv und fein texturiert am Gaumen, nebst der roten Frucht wiederum Kaffeenoten, reife Tannine; über die Mitte hinaus sind auch Terroir-typische Noten auszumachen, sehr schön balanciert und ausgesprochen lang im leicht frischen Finale. Nur in der Magnum erhältlich.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Matthias & Sina Gubler

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1010122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Parker 94-95/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.