



Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Markante Etikette, kraftvoller Pinot Noir

Beschreibung:

Matthias und Sina Gubler-Möhr führen das Maienfelder Weingut in der vierten Generation. Ihr Traubengut stammt aus ältesten Lagen von durchschnittlich über 30-jährigen Rebstöcken. Matthias Gubler hat seine auf der ganzen Welt gesammelte Erfahrung im Pilgrim gebündelt – zu einem Pinot Noir der anderen Art: kraftvoll, wie die Etikette vermuten lässt, von feiner Würze und prägnanten Röstaromen.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine fantastische Nase nach Sauerkirschen und gut gereiften Himbeeren, dahinter auch Crémant-Schokolade und etwas Rauch, schliesslich eine zarte Zimtwürze. Am Gaumen zeigt sich eine kraftvolle, herrlich fruchtbetonte und opulente Struktur, die sich nach und nach aufbaut: wiederum viel rotbeerige Frucht, aber auch etwas Cassis, ergänzt mit passenden Röstaromen und perfekt eingebundenen Gerbstoffen; über die Mitte hinaus auch eine prächtige Frische, anhaltender Finish mit grossartiger Finesse.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Matthias & Sina Gubler

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0805218

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC

Matthias & Sina Gubler

Herkunft:

Schweiz

Ratings:

Score 18.5/20, Schweizerische Weinzeitung
18/20

Rebsorte(n):

100% Pinot Noir

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Weinbau:

Traditionell

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Alkoholgehalt:

13.5%

Servier:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.