



Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Vom Aufsteiger der Bündner Herrschaft

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:

Rubinfarben, etwas aufgehellter Rand. Sehr offene, vielschichtige Nase mit einer intensiven Pinot-Noir-Frucht, Waldhimbeeren, Cassis und zimtige Noten, auch kräftig gehaltene Röstaromen nach Mokka und Caramel. Ein explosiver Gaumenaufakt mit viel rotbeeriger Frucht, intensiv und ausdrucksstark, mit deutlichen Noten nach Milkschokolade, auch pfeffrige Noten; ein samtweiches Tanninkleid, perfekt strukturiert; viel Potenzial aufzeigendes Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, 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:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0805220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.