



Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Nur in der Magnum erhältlich

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 von guter Intensität. Ein Verbund von rotbeeriger Frucht wie Himbeeren und Kirschen, gepaart mit deutlichen Röstaromen, aber auch etwas Veilchen und Zimtwürze. Sehr intensiv und fein texturiert am Gaumen, nebst der roten Frucht auch deutliche Mokkanoten, sehr druckvoll und mit qualitativ sehr guten Gerbstoffen unterlegt; über die Mitte hinaus sind auch Terroir-typische Noten auszumachen, sehr schön balanciert und ausgesprochen lang im Abgang.

Passt zu:

Weine zum Zelbrieren 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: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1010117

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20, Parker 90/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.