



## 2016 Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Der Querdenker aus Maienfeld hat eine grosse Pinot-Anhängerschaft

**Beschreibung:**

Pracht-Pinot des jungen Winzerpaars Sina und Matthias Gubler aus der Bündner Herrschaft.

**Degustationsnotiz:**

Rubinrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Rot- und schwarzbeerige Noten in der Nase, unterstützt durch eine feine Würze und einige Rauchnoten. Am Gaumen sehr füllig und frucht aromatisch, von guter Dichte; Noten nach Lakritze und Preiselbeeren im schönen Zusammenspiel mit den röstartigen Aromen; aromatisch anhaltendes, langes Finale.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnätzelt, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

**Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:**

Schweiz

**Region:**

Graubünden

**Produzent:**

Möhr-Niggli Weine

**Bewertung(en):**

Parker 93/100, Score 18/20, Vinum Weinguide 18/100

**Herstellung:**

16 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

13.5 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2024

**Traubensorte(n):**

100% Pinot Noir

**Originalgebinde:**

1er-Karton

**Artikelnummer:**

0805216300C1000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pilgrim Pinot Noir**

Graubünden AOC

Matthias & Sina Gubler

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):** Parker 93/100, Score 18/20, Vinum Weinguide 18/100  
**Traubensorte(en):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2024  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 16 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.