



2018 Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Markante Etikette, kraftvoller Pinot Noir

Beschreibung:

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

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:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, 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:	Weingut Möhr-Niggli
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Schweizerische Weinzeitung 18/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0805218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC

Matthias & Sina Gubler

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): 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 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.