



2017 Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Nur in der Magnum 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 Zelebrieren 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 **Region:** Graubünden

Produzent: Weingut Möhr-Niggli

Bewertung(en): Score 18.5/20, Parker 90/100

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2030 **Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1010117



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC Matthias & Sina Gubler

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en): 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 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.