

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.

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:	Pilgrim
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Parker 90/100
Ausbau:	20 Monate in 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 in 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.