



2022 Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Vom Aufsteiger der Bündner Herrschaft

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot von mittlerer Intensität. Eine fantastische Nase rotbeeriger Art: gut gereifte Kirschen, etwas Cassis, dahinter auch Crémantschokolade 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 beerige Frucht, nun auch Brombeeren, ergänzt mit passenden Röstaromen und perfekt eingebundenen Gerbstoffen, schmeichelhaft und samtig; über die Mitte hinaus eine prächtige Frische vermittelnd, anhaltender Finish mit grossartiger Finesse und etwas Würze.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

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
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0805222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC

Matthias & Sina Gubler

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.