



2023 Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Vom Aufsteiger der Bündner Herrschaft

Beschreibung:

Matthias und Sina Gubler-Möhr führen das Maienfelder Weingut in der vierten Generation. Ihr Traubengut stammt aus ältesten Lagen von durchschnittlich über 30-jährigen Rebstöcken. Matthias Gubler hat seine auf der ganzen Welt gesammelte Erfahrung im Pilgrim gebündelt – zu einem Pinot Noir der anderen Art: kraftvoll, wie die Etikette vermuten lässt, von feiner Würze und prägnanten Röstaromen.

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):

Parker 91–93/100, Score 18.5/20

Ausbau:

20 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

100% Pinot Noir

Artikelnummer:

0805223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC

Matthias & Sina Gubler

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Parker 91–93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.