



Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Vieilles vignes de pinot noir du lieu-dit Stellibofel

Beschreibung:

Les raisins utilisés pour le Magnus proviennent de vignes de pinot noir âgées de plus de 30 ans. Magnus est le symbole de l'emplacement de choix du Stellibofel, à 600 mètres d'altitude, au-dessus de Maienfeld. Le Magnus Pinot Noir est exclusivement disponible en magnum.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis, légèrement translucide. Nez chaud, fruité et complexe de framboises et de compote de cerises où viennent se greffer des notes toastées de nougat, de caramel et de moka. La bouche est très intense et finement texturée, outre les fruits rouges, on retrouve des notes de café, des tannins fins et mûrs; au-delà du milieu de bouche on perçoit également des notes typiques du terroir; très bien équilibré et extrêmement long dans la finale légèrement fraîche. Disponible uniquement en magnum.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Matthias & Sina Gubler
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1010122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Herkunft:	Suisse
Notation:	Parker 94-95/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.