



## Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Une étiquette caractéristique, un puissant Pinot Noir

### **Beschreibung:**

Matthias et Sina Gubler-Möhr représentent la quatrième génération à la tête du domaine de Maienfeld. Leurs raisins sont issus de vignes vieilles de plus de 30 ans. Matthias Gubler a mis dans le Pilgrim toute son expérience internationale pour en faire un Pinot Noir pas comme les autres: puissant, comme le suggère l'étiquette, et avec de subtiles notes d'épices et de superbes arômes de torréfaction.

### **Degustationsnotiz:**

Rouge rubis lumineux, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez fantastique rappelant les griottes et les framboises bien mûres, avec également du chocolat crémant et un peu de fumée, pour finir sur une délicate note de cannelle. La bouche présente une structure puissante, merveilleusement fruitée et opulente, qui se développe progressivement: à nouveau beaucoup de baies rouges, mais aussi un peu de cassis, ainsi que de beaux arômes grillés et des tannins parfaitement intégrés; magnifique fraîcheur dans le milieu de bouche, finale persistante et d'une grande finesse.

### **Accompagne idéalement:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Suisse

**Produzent:** Matthias & Sina Gubler

**Elevage:** 16 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2027

**Cépage(s):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0805218

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Pilgrim Pinot Noir**

Graubünden AOC  
Matthias & Sina Gubler

**Herkunft:** Suisse  
**Notation:** Score 18.5/20, Schweizerische Weinzeitung  
18/20  
**Cépage(s):** 100% Pinot Noir  
**A boire:** jusqu'en 2027  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 16 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5%  
**Servier:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.