



## Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

De l'étoile montante du canton des Grisons

### **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 moyen, nuances violettes. Nez complexe et très ouvert de cerises et de framboises sauvages, avec un peu de cassis et de cannelle, puis des notes toastées marquées de moka et de fumée froide. Attaque explosive de fruits rouges, bouche intense et expressive, avec des notes très nettes de chocolat au lait et de caramel sur une belle fraîcheur en soutien; tannins mûrs, bonne structure; longue finale qui montre des réserves.

### **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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Produzent:</b>	Matthias & Sina Gubler
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0805219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Pinot Noir

Graubünden AOC  
Matthias & Sina Gubler

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.