



Pilgrim 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:

Rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Fruité intense de pinot noir dans le nez très ouvert aux notes complexes de framboises sauvages, de cassis et de cannelle, sur de puissantes touches toastées en retenue de moka et de caramel. Explosion de fruits rouges dans l'attaque intense et expressive, avec des nuances marquées de chocolat au lait et un soupçon de poivre; tannins veloutés et parfaitement structurés; la finale révèle un grand potentiel.

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:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0805220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Herkunft:	Suisse
Notation:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.