



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:

Rouge rubis brillant d'intensité moyenne. Les fruits rouges dominent le fantastique nez : des cerises bien mûres, un peu de cassis, du chocolat crémant et un souffle de fumée, sur une délicate pointe de cannelle. La bouche puissante, délicieusement fruitée et opulente se développe peu à peu, avec à nouveau beaucoup de fruits rouges, maintenant également des mûres, sur des arômes toastés et des tannins parfaitement intégrés, flatteurs et veloutés; magnifique fraîcheur au-delà du milieu de bouche, un souffle d'épices agrmente la 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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0805222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Herkunft:	Suisse
Notation:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.