



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 de bonne intensité. Une combinaison de fruits rouges telles que les framboises et les cerises, associée à des arômes toastés marqués, mais aussi des violettes et des notes de cannelle. La bouche est très intense avec une texture légère, outre les fruits rouges, elle présente également des notes marquées de moka, très puissant et soutenu par des tannins de haute qualité; à partir du milieu de bouche, on peut également discerner des notes typiques du terroir, très bien équilibré et extrêmement long en finale.

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:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1010117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20, Parker 90/100
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
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.