



## Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Un astro nascente nel Cantone dei Grigioni

### **Beschreibung:**

Matthias e Sina Gubler-Möhr rappresentano la quarta generazione che gestisce la tenuta di Maienfeld. Le loro uve provengono da viti di oltre 30 anni. Matthias Gubler ha messo tutta la sua esperienza internazionale nel Pilgrim per creare un Pinot Nero come nessun altro: potente, come suggerisce l'etichetta, e con sottili note di spezie e superbi aromi tostati.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino brillante di media intensità. I frutti rossi dominano il fantastico naso: ciliegie mature, un po' di ribes nero, cioccolato crémant e una nota di fumo, con un delicato tocco di cannella. Il palato potente, deliziosamente fruttato e opulento si sviluppa gradualmente, sempre con molta frutta rossa, ora anche more, aromi tostati e tannini perfettamente integrati. Il vino è un vino di qualità e perfettamente integrato, con tannini lusinghieri e vellutati; magnifica freschezza oltre la metà del palato, un'esplosione di spezie impreziosisce il finale persistente e pieno di finezza.

### **Ideale con:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Matthias & Sina Gubler

**Allevamento:** 20 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2032

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0805223

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC  
Matthias & Sina Gubler

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Parker 91-93/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2032
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	20 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.