



Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Un'etichetta distintiva, un potente Pinot Nero

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 luminoso, che si schiarisce leggermente al disco. Naso fantastico che ricorda le ciliegie Morello e i lamponi maturi, con cioccolato Cremant e una nota di fumo, per finire con una delicata nota di cannella. Il palato ha una struttura potente, meravigliosamente fruttata e opulenta, che si sviluppa gradualmente: ancora tanti frutti rossi, ma anche un po' di ribes nero, oltre a deliziosi aromi tostati e tannini perfettamente integrati; magnifica freschezza a metà palato, finale persistente di grande 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: 16 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0805218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20, Schweizerische Weinzeitung 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.