



Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Vecchie viti di pinot nero della località Stellibofel

Descrizione:

Le uve utilizzate per il Magnus provengono da viti di Pinot Nero di oltre 30 anni. Magnus è il simbolo della posizione privilegiata di Stellibofel, 600 metri sopra Maienfeld. Il Pinot Nero Magnus è disponibile esclusivamente in magnum.

Profilo aromatico:

Rosso rubino, leggermente traslucido. Naso caldo, fruttato e complesso di lamponi e composta di ciliegie, con note tostate di torrone, caramello e moka. Al palato è molto intenso e finemente strutturato, con note di caffè, frutta rossa e tannini fini e maturi. Anche il palato medio rivela note tipiche del terroir; molto equilibrato ed estremamente lungo, con un finale leggermente fresco. Disponibile solo in magnum.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Matthias & Sina Gubler

Produzione: 20 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0%

Uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1010123

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Paese di origine: Svizzera
Valutazioni: Score 18/20
Uva: 100% Pinot Noir
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 20 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.