



Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Vecchie viti di pinot nero della località Stellibofel

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino di buona intensità. Una combinazione di frutti rossi come lamponi e ciliegie, abbinati a marcati aromi di tostatura, ma anche di violetta e note di cannella. Al palato è molto intenso con una consistenza leggera; oltre ai frutti rossi, presenta anche marcate note di moka, molto potenti e sostenute da tannini di alta qualità. A partire dalla metà del palato si percepiscono anche le note tipiche del terroir, molto ben bilanciate ed estremamente lunghe nel finale.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Matthias & Sina Gubler

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1010117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20, Parker 90/100
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.