



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, 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.

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: 16 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1010119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	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.