



2017 Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Gublers Pilgrim bezaubert Jahr für Jahr seine Fans: zu 1/3 Ganztrauben-vergärt, gross Frucht-Barrique-Balance, im Stil unverkennbar

Descrizione del vino:

Pracht-Pinot des jungen Winzerpaars Sina und Matthias Gubler aus der Bündner Herrschaft.

Nota di degustazione:

Mittleres Rubinrot mit violetten Akzenten. Ein sehr ausdrucksstarkes, offenes Pinot-Noir-Bouquet, das Noten nach kleinen Waldbeeren, roten Johannisbeeren und etwas Zimt offenbart, dahinter auch einige rauchige Noten. Am Gaumen intensiv aromatisch, die Frucht-Barrique-Balance ist ausnehmend schön, von weicher Gerbstoffstruktur; über die Mitte hinaus sehr stoffig und strukturiert bleibend; langer Finish mit einem Hauch Bittermandel, zeigt viel Potenzial.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Grigioni
Produttore:	Weingut Möhr-Niggli
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0805217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC

Matthias & Sina Gubler

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.