



2018 Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Markante Etikette, kraftvoller Pinot Noir

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Strahlendes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine fantastische Nase nach Sauerkirschen und gut gereiften Himbeeren, dahinter auch Crémant-Schokolade und etwas Rauch, schliesslich eine zarte Zimtwürze. Am Gaumen zeigt sich eine kraftvolle, herrlich fruchtbetonte und opulente Struktur, die sich nach und nach aufbaut: wiederum viel rotbeerige Frucht, aber auch etwas Cassis, ergänzt mit passenden Röstaromen und perfekt eingebundenen Gerbstoffen; über die Mitte hinaus auch eine prächtige Frische, anhaltender Finish mit grossartiger Finesse.

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, Schweizerische Weinzeitung 18/20
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0805218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC

Matthias & Sina Gubler

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20, Schweizerische Weinzeitung 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.