

2017 Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Nota di degustazione:

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.

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	CH
Regione:	Grigioni
Produttore:	Weingut Möhr-Niggli
Valutazioni:	Score 18.5/20, Parker 90/100
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1010117



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18.5/20, Parker 90/100
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.