



2019 Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Un'etichetta distintiva, un Pinot Nero potente

Descrizione del vino:

Magnifico Pinot della giovane coppia di viticoltori Sina e Matthias Gubler della tenuta Bündner.

Nota di degustazione:

Rosso rubino medio, con note di viola. Naso complesso e molto aperto di ciliegie selvatiche e lamponi, con un tocco di ribes nero e cannella, seguito da note tostate segnate da moka e fumo freddo. Attacco esplosivo di frutta rossa, palato intenso ed espressivo, con note molto chiare di cioccolato al latte e caramello su una bella freschezza di fondo; tannini maturi, buona struttura; finale lungo che mostra riserve.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	CH
Regione:	Grigioni
Produttore:	Weingut Möhr-Niggli
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0805219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC

Matthias & Sina Gubler

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.