



2020 Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Una stella nascente nel Cantone dei Grigioni

Descrizione del vino:

Matthias e Sina Gubler-Möhr rappresentano la quarta generazione che gestisce la tenuta di Maienfeld. Le loro uve provengono da viti di oltre 30 anni. Matthias Gubler ha messo tutta la sua esperienza internazionale per fare del Pilgrim un Pinot Nero come nessun altro: potente, come suggerisce l'etichetta, con sottili note di spezie e superbi aromi tostati.

Nota di degustazione:

Rosso rubino, che schiarisce leggermente nel disco. Intenso frutto di Pinot Nero al naso molto aperto, con note complesse di lamponi selvatici, ribes nero e cannella, e potenti e sobrie note tostate di moka e caramello. Un'esplosione di frutti rossi nell'attacco intenso ed espressivo, con note marcate di cioccolato al latte e un accenno di pepe; tannini vellutati e perfettamente strutturati; il finale rivela un grande potenziale.

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:	Svizzera
Regione:	Grigioni
Produttore:	Weingut Möhr-Niggli
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0805220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC

Matthias & Sina Gubler

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.