

2019 Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Nota di degustazione:

Rosso rubino, leggermente traslucido. Naso caldo, fruttato e complesso di lamponi e composta di ciliegie, con note tostate di torrone, caramello e moka. Al palato è molto intenso e finemente strutturato, con note di caffè, frutta rossa e tannini fini e maturi. Anche il palato medio rivela note tipiche del terroir; molto equilibrato ed estremamente lungo, con un finale leggermente fresco. Disponibile solo in magnum.

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 18/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1010119



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Magnus

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