



2022 Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Dall'astro nascente della Bündner Herrschaft

Descrizione del vino:

Matthias e Sina Gubler-Möhr sono la quarta generazione a gestire il vigneto di Maienfeld. Le loro uve provengono dai vigneti più vecchi, con viti che hanno in media più di 30 anni. Matthias Gubler ha riunito l'esperienza acquisita in tutto il mondo in Pilgrim, un Pinot Nero di tipo diverso: potente, come suggerisce l'etichetta, con una fine speziatura e caratteristici sapori tostati.

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:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0805222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC

Matthias & Sina Gubler

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.