2023 Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Un astro 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 nel Pilgrim per creare un Pinot Nero come nessun altro: potente, come suggerisce l'etichetta, e con sottili note di spezie e superbi aromi tostati.
Nota di degustazione:
Rosso rubino brillante di media intensità. I frutti rossi dominano il fantastico naso: ciliegie mature, un po' di ribes nero, cioccolato crémant e una nota di fumo, con un delicato tocco di cannella. Il palato potente, deliziosamente fruttato e opulento si sviluppa gradualmente, sempre con molta frutta rossa, ora anche more, aromi tostati e tannini perfettamente integrati.Il vino è un vino di qualità e perfettamente integrato, con tannini lusinghieri e vellutati; magnifica freschezza oltre la metà del palato, un'esplosione di spezie impreziosisce il finale persistente e pieno di finezza.
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 91–93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	da subito fino al 2032
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0805223

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Parker 91–93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	da subito fino al 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch