



Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Vom Aufsteiger der Bündner Herrschaft

Beschreibung:

Matthias und Sina Gubler-Möhr führen das Maienfelder Weingut in der vierten Generation. Ihr Traubengut stammt aus ältesten Lagen von durchschnittlich über 30-jährigen Rebstöcken. Matthias Gubler hat seine auf der ganzen Welt gesammelte Erfahrung im Pilgrim gebündelt – zu einem Pinot Noir der anderen Art: kraftvoll, wie die Etikette vermuten lässt, von feiner Würze und prägnanten Röstaromen.

Aromenprofil:

Mittleres Rubinrot, violette Nuancen. Sehr offene, vielschichtige Nase mit Aromen von Kirschen und Waldhimbeeren, auch etwas Cassis und Zimt, dahinter präsenste Röstaromen nach Mokka und kaltem Rauch. Ein explosiver Gaumenaufakt mit viel rotbeeriger Frucht, intensiv und ausdrucksstark, mit deutlichen Noten nach Milkschokolade und und Caramel, unterlegt von einer präsenten Frische; ein reifes Tanninkleid, gut strukturiert; das Finale ist lang und zeigt Reserven auf.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Matthias & Sina Gubler
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0805219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir

Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.