



## 2019 Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Markantes Etikett, kraftvoller Pinot Noir

**Beschreibung:**

Pracht-Pinot des jungen Winzerpaars Sina und Matthias Gubler aus der Bündner Herrschaft.

**Degustationsnotiz:**

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.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Graubünden
<b>Produzent:</b>	Weingut Möhr-Niggli
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0805219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir**

Graubünden AOC

Matthias & Sina Gubler

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.