

MÖHR-NIGGLI Pinot Noir Maienfeld AOC Pilgrim Graubünden



Jahrgang:	2018
Inhalt:	600 cl
Produzent:	Möhr-Niggli
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Der PILGRIM - Althochdeutsch für Pilger - entstammt von über 30-jährigen Rebanlagen mit ausschliesslich Schweizerklonen. Wenn immer möglich, wird ein guter Teil der Ernte, als intakte Trauben (frz. vinification en vendage entière) in Holzbottichen mit einem Fassungsvermögen von 2 Tonnen vergoren. Ausgebaut anschliessen für 16-18 Monate auf der natürlichen Feinhefe in Barriques. Der Wein zeichnet sich durch sein feines, komplexes Aromenspiel von fruchtigen und würzigen Komponenten aus.

Empfehlung

Ein edler Begleiter zum "Sonntagsbraten", feinen Schmorgerichten und vor allem auch zu Wild und Wildgeflügel.

Produzent

Am Anfang war's das Hobby von Magda und Forti Möhr-Niggli, doch mit dem 50. Geburtstag von Forti wurde es Ernst: Es wurde ganz auf die Karte Weinbau gesetzt. Die Leidenschaft für Wein sprang auf Tochter Sina über, und nach Jahren der Wanderschaft über Italien, Frankreich, Chile und Kalifornien übernahm sie mit Ehemann Matthias Gubler den Betrieb in Maienfeld. Vielfältiges Wissen und Jungunternehmertum führen zu Weinen mit Frische und Finesse, die zunehmend vom Maienfelder Terroir erzählen. Während ihr Merlot in der Lage Gutnerüel wächst, stammt das Flaggschiff der neuen Möhr-Niggli-Generation, der geduldig ausgebaute Pilgrim, aus den Lagen Feld, Eichholz sowie dem Stellibofel. Ein Wein, der sich schnell in die Spitzengruppe der Bündner Weine vorwagte. Zudem keltern Möhr-Niggli in Maienfeld auch die Pinot-Trauben für den Clos Martha, die von Reben aus Matthias Gublers' Familie in Maisprach (BL) stammen.

