

MÖHR-NIGGLI
Pinot Noir Maienfeld AOC
Magnus Graubünden



Jahrgang:	2016
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Möhr-Niggli
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Die Trauben für den MAGNUS - zwei Schweizerklone - stammen von einer Toplage des "Stellibofel" oberhalb von Maienfeld. Rund 25-jährig sind die Rebstöcke. Die einen mit eher sattbeerigen, der andere mit lockeren Trauben. Dank der hohen Lage erfolgt die Lese immer spät, dabei ist voll ausgereiftes Traubengut Bedingung. Vergoren wird in einen grossen Holzbottich, davon bis zu 60% als ganze Trauben. Anfänglich mit den blossen Füßen gestossen, vergärt die Maische während rund 3 Wochen. Der anschliessende Ausbau im Eichenfass dauert je nach Jahrgang bis zu 20 Monaten. Nach der Flaschenfüllung wird der Wein ein weiteres Jahr auf der Flasche gelagert. EINE ECHTE RARITÄT, WIRD NUR IN MAGNUMS GEFÜLLT - NOMEN EST OMEN?!?

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.