

# MÖHR-NIGGLI

## Chardonnay Maienfeld AOC

### Graubünden



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Möhr-Niggli</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Chardonnay Reben für diesen Wein sind noch im zarten, jugendlichen Alter. Die erste Pflanzung stammt aus 2011, die nächste und größte erfolgte 2015 und die vorläufig letzte - noch nicht im Ertrag stehende - 2019. Der Chardonnay vergärt in 228L und 350L Holzfässern, welche schon mehrmals im Einsatz standen. Der Ausbau erfolgt auf der Hefe und dauert bis zur kommenden Ernte. Anschließend reift der Wein im Stahltank. Die Füllung findet im Winter statt. In den Verkauf kommt er 18 Monate nach der Ernte. Ein Chardonnay der nicht primär der fruchtige Typ ist, sondern sich eher fein hefig zeigt, mit mineralisch-würzigem Charakter. Im Gaumen ist er lebendig und schlank, mit gutem Zug und schöner Frische.

### **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.