

MÖHR-NIGGLI
Pinot Noir Maienfeld AOC
Graubünden

Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Möhr-Niggli
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Dieser Pinot Noir sehen Sina und Matthias Gubler als Ihren Gutswein. Gewachsen auf den sonnenverwöhnten Böden um Maienfeld in der Bündner Herrschaft. Der Wein zeichnet sich - dank der schonenden Verarbeitung der Trauben und der 10- monatigen Reife des Weines im Eichenfass - durch seine relativ frühe Trinkreife aus. Sehr fruchtiges, leicht würziges Aroma, vor allem reife Kirschfrucht, Himbeere und etwas Zwetschge. Am Gaumen samtig-elegant, frisch fruchtig und trink animierend, mit einem leichten Touch von Röstaromen.

Empfehlung

Ein schöner Begleiter für feine Pilzgerichte, zum Bündnerplättli, Capuns oder auch zu Speck und Bohnen.

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.

