

MÖHR-NIGGLI

Pinot Blanc Maienfeld AOC

Graubünden



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Möhr-Niggli
Traubensorten:	Pinot Blanc (Weissburgunder)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Dieser vielschichtige Pinot Blanc besticht durch seine wunderbare Balance von einerseits einer natürlichen Frische und andererseits von einer - durch Aroma unterstützenden Ausbau auf der Hefe in 350L Fässern - hervorgerufenen Würze. Elegantes Nasenbild mit Aromen von Kernobst, etwas Honigmelone und duftigen, weissen Blüten, umrahmt von würzigen Noten. Am Gaumen mit schönem Schmelz und animierender Frische.

Empfehlung

Passt ideal zu Apéro-Häppchen, sowie kalten und warmen Vorspeisen, etwa Terrinen und Pasteten, geräucherter Forelle, würziger Kürbissuppe oder zu Gemüse-Quiche. Aber auch zu Capuns und leichten Fischgerichten.

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.

