

MÖHR-NIGGLI

Pinot Noir Maienfeld AOC

Magnus Graubünden



Jahrgang:	2022
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Möhr-Niggli
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 94-95

Die Trauben für den MAGNUS - mehrere Schweizerklone - stammen von einer Toplage des "Stellibofel" oberhalb von Maienfeld. Rund 30-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

Sina und Matthias Gubler-Möhr führen das Weingut MÖHR-NIGGLI mit Herzblut in vierter Generation. Was Sinas Eltern in den 1980ern begründeten, setzen sie heute mit frischem Geist fort: charaktervolle Weine aus besten Lagen rund um Maienfeld und in Maisprach. Ihre Passion gilt dem Pinot Noir – tief verwurzelt im Terroir –, doch auch ihre Weissweine überzeugen mit Finesse. Zwischen 500 und 600 m ü. M., im sonnenverwöhnten Rheintal, reifen die Trauben unter idealen Bedingungen. Ganzheitlichkeit ist ihr Prinzip – im Rebberg, im Keller und im Austausch mit Kunden. Ihre Erfahrung stammt von Wanderjahren in Top-Weingütern Europas. Neu gehen sie auch einen konsequent nachhaltigen Weg – mit der „Fair'n Green“-Zertifizierung, die Ökologie, Qualität und internationale Vernetzung vereint.