

MÖHR-NIGGLI Pinot Noir Maienfeld AOC Pilgrim Graubünden



Jahrgang:	2023
Inhalt:	300 cl
Produzent:	Möhr-Niggli
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 91-93

Der PILGRIM - Althochdeutsch für Pilger - stammt von über 30-jährigen Rebanlagen mit ausschliesslich Schweizer Klonen. Wenn immer möglich, wird ein guter Teil der Ernte, als intakte Trauben (frz. vinification en vendage entière) in Holzbottichen mit einem Fassungsvermögen von 2 Tonnen vergoren. Ausgebaut anschliessend für 16-18 Monate auf der natürlichen Feinhefe in Barriques. Der Wein zeichnet sich durch sein feines, komplexes Aromen Spiel von fruchtigen und würzigen Komponenten aus.

Empfehlung

Ein edler Begleiter zum "Sonntagsbraten", feinen Schmorgerichten und vor allem auch zu Wild und Wildgeflügel.

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.

