

MÖHR-NIGGLI Pinot Blanc Maienfeld AOC Graubünden



Jahrgang:	2024
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 unterstütztem Ausbau auf der Hefe in 350L Fässern - hervorgerufener 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

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.

