

MÖHR-NIGGLI
Chardonnay Maienfeld AOC
Graubünden

Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Möhr-Niggli
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 90-92

Die Chardonnay Reben für diesen Wein sind noch im zarten, jugendlichen Alter. Die erste Pflanzung stammt aus 2012, die nächste und größte erfolgte 2015, eine weitere 2019 und die vorläufig letzte - noch nicht im Ertrag stehende - 2022. Der Chardonnay vergärt in 228L und 350L Holzfässern, welche schon mehrmals im Einsatz standen. Der Ausbau erfolgt auf der Hefe und dauert bis zur kommenden Ernte. Anschließend reift der Wein imahltank. Die Füllung findet im Winter statt. In den Verkauf kommt er 18 Monate nach der Ernte. Ein Chardonnay der nicht primär der fruchtige Typ ist, sondern sich eher fein hefig zeigt, mit mineralisch-würzigem Charakter. Im Gaumen ist er lebendig und schlank, mit gutem Zug und schöner Frische.

Empfehlung

Ein wunderbarer Apéro-Wein mit Anspruch, der vor allem aber auch toll zu verschiedenen Vorspeisen harmoniert, etwa zu Bündner Hochzeitssuppe, Saiblingstatar mit Sauerrahm oder gefüllte Zucchini Blüten, aber auch zu feinen Fisch- und Geflügelgerichten.

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.

