MÖHR-NIGGLI
Pinot Noir Maienfeld AOC Graubünden



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Möhr-Niggli**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

Dieser Pinot Noir sehen Sina und Matthias Gubler als Ihren Gutswein. Gewachsen auf den sonnenverwöhnten Böden um Maienfeld in der Bündner Herrschaft. Der Wein zeichnet sich - dank der schonenden Verarbeitung der Trauben und der 10- monatigen Reife des Weines im Eichenfass - durch seine relativ frühe Trinkreife aus. Sehr fruchtiges, leicht würziges Aroma, vor allem reife Kirschfrucht, Himbeere und etwas Zwetschge. Am Gaumen samtig-elegant, frisch fruchtig und trink animierend, mit einem leichten Touch von Röstaromen.

Empfehlung

Ein schöner Begleiter für feine Pilzgerichte, zum Bündnerplättli, Capuns oder auch zu Speck, Schinken und Bohnen.

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.