



Pinot Noir

Maienfeld
Möhr-Niggli

Anbaugebiet: Schweiz / Bündner Herrschaft AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Dieser Pinot Noir reift während 10 Monaten auf der Feinhefe in grossen Eichenfässern.

Charakteristik: Jahrgang 2022

Die ausdrucksvollen Aromen zeigen ein ausgewogenes Spiel zwischen den fruchtigen Noten von roten Beeren und von den dezent würzigen Aromen. Am Gaumen präsentiert sich ein weicher, ausgewogen elegant strukturierter Körper mit einem dezenten Tannin, einer schön integrierten Säure und einem dezent füllenden Alkohol. Ein finessenreicher und harmonischer Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Pinot Noir passt sehr gut zu zarten, mittelkräftigen Fleischgerichten, wie z.B. einem Geschnetzelten vom Kalb oder zu einer kalten Fleischplatte. Aber auch zu Frischkäse oder zu Bündner Spezialitäten, wie z.B. Capuns, harmoniert er sehr gut.

Weinbau ist eine Familienangelegenheit

Aufgebaut wurde das Weingut von Magda und Forti Möhr-Niggli (im Bild mit Tochter Sina und Schwiegersohn Matthias Gubler-Möhr). Erst war der Weinbau am "Stellibofel" – einer herrlichen Reblage in Maienfeld - nur Hobby, und wurde erst im Laufe der Zeit zum Haupterwerb. Nach vielen Lehr- und Wanderjahren in Italien, Frankreich, Chile und Kalifornien kehrte dann auch Tochter Sina und ihr Mann Matthias auf das elterliche Weingut zurück, welches die vier nun gemeinsam führen. Wein ist die Berufung der ganzen Familie, sie leben in und mit der Natur unter Einhaltung ökologischer Grundsätze. Die Arbeit in den Reben sehen sie als Basis für die hohe Qualität ihrer Weine. Mit viel Energie und Enthusiasmus extrahieren sie jedes Jahr auf's Neue das Beste aus ihren Trauben und prägen die vielschichtigen Wein immer mit ihrer ganz persönliche Handschrift. Sehr persönlich sind auch die geschmackvollen Etiketten ihrer Weine, die vom bekannten Bündner Künstler Dea Murk gestaltet wurden, mit dem sie eine lange Freundschaft verband.

