# Möhr-Niggli, 2023

Maienfelder Pinot Noir AOC

**Pays**
Suisse

**Région**
Grisons

**Cépages**
Pinot Noir

**Température de service**
16 - 18°C

**Info allergènes**
Contient des sulfites

**Teneur en alcool**
13.5%

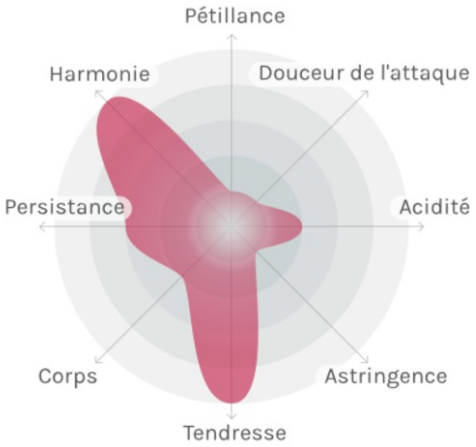
## Caractère

Ce vin rouge grenat intense à la fine minéralité se distingue par une aromatique élégante de prune, quelques notes de biscuit et des baies noires bien mûres. En bouche, les arômes susmentionnés sont accompagnés de notes florales; le vin est extrêmement souple et harmonieux, avec un corps fin et malléable et une finale agréable.

## Type de vin

Les fruités

Les équilibrés




## Producteur/Marque

Möhr-Niggli Weinbau

C'est dans les années 90, que Forti et Magda Möhr-Niggli ont jeté les bases d'une production de vins de très grande qualité. Aujourd'hui, leur fille Sina et son mari Matthias Gubler dirigent le domaine familial à la tête de la quatrième génération. Le chemin qui conduit à la production de vins authentiques d'un style original et reflets de la typicité du terroir de la Bündner Herrschaft, les deux l'ont suivi avec cohérence et ont ainsi gagné une grande reconnaissance de la part des amateurs comme des critiques de vin. Que ce soit Robert Parker's Wine Advocate, le Schweizerische Weinzeitung ou le magazine spécialisé Vinum - les vins de Sina et Matthias Gubler récoltent régulièrement de très élogieuses évaluations. De plus, Möhr-Niggli vinifie également à Maienfeld les raisins de pinot pour le Clos Martha et Graf, qui proviennent de vignes de la famille de Matthias Gublers à Maisprach (BL).

## Accords mets-vin

Veau avec sauce claire