



Möhr-Niggli, 2023

Maienfelder Pinot Noir AOC

Herkunft
Schweiz

Region
Graubünden

Rebsorten
Pinot Noir

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13.5%

Charakter

Eine elegante Aromatik von Zwetschge, etwas Bisquit-Noten und reifen schwarzen Beeren charakterisiert diesen intensiv granatroten Wein mit feiner Mineralik. Im Gaumen gesellen sich zu den erwähnten Aromen florale Noten; der Wein ist äusserst weich und harmonisch, mit einem geschmeidigen, schlanken Körper und einem angenehmen Abgang.

Weintyp



Die Fruchtigen

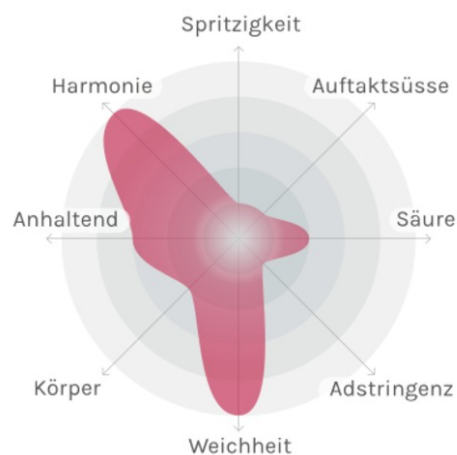


Die Ausgewogenen

Produzent/Marke

Möhr-Niggli Weinbau

Den Grundstein für die Ausrichtung auf Weine bester Qualität haben Forti und Magda Möhr-Niggli bereits in den 1990er-Jahren gelegt. Heute führen Tochter Sina und ihr Ehemann Matthias Gubler das Familienweingut in vierter Generation weiter. Den Weg, authentische Weine mit eigenständiger Stilistik und dem Terroircharakter der Bündner Herrschaft zu produzieren, haben die beiden konsequent verfolgt und sich damit bei Weinfans wie Weinkritikern grosse Anerkennung verschafft. Ob Robert Parker's Wine Advocate, die Schweizerische Weinzeitung oder die Fachzeitschrift Vinum - die Gewächse von Sina und Matthias Gubler erhalten regelmässig erstklassige Bewertungen. Zudem keltern Möhr-Niggli in Maienfeld auch die Pinot-Trauben für den Clos Martha + Graf, die von Reben aus Matthias Gublers' Familie in Maisprach (BL) stammen.



Passt zu



Kalbfleisch mit hellen Saucen