MöHR-NIGGLI
PINOT NOIR MAGNUS
MöHR-NIGGLI MAIENFELD

Jahrgang:	2019
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Möhr-Niggli
Alkoholgehalt:	13.5
Ausschenktemperatur:	16-18°
Traubensorte(n):	Pinot Noir

Empfehlung

Passend zu hellem Fleisch, kräftigen Fischgerichten, Weich und Hartkäse.

Degustationsnotizen

Sehr fruchtiges, leicht würziges Aroma, vor allem reife Kirschenfrucht und etwas Zwetschge. Im Gaumen zeigt sich eine samtige Eleganz, spürbares aber reifes Tannin bei mittleren Länge.

Produzent

MÃ¶hr-Niggli: Matthias und Sina Gubler führen seit gut zehn Jahren das Weingut Möhr-Niggli in Maienfeld. Nach einigen Jahren im Ausland, sind sie auf den Betrieb von Sinas Familie zurückgekehrt. Auf vier Hektaren werden die roten Rebsorten Pinot Noir und Merlot sowie die weissen Pinot Blanc, Chardonnay und Viognier angepflanzt. Alle Weine werden sortenrein ausgebaut. \n
\n
Seit 2019 ist der Betrieb mit dem Nachhaltigkeitssiegel von Fair?n Green zertifiziert. Maienfeld bildet mit den Weinbaudörfern Fläsch, Jenins und Malans die Bündner Herrschaft. Die Weine der nördlich der Alpen gelegenen Region, vor allem der Pinot Noir, strahlen heute in die Welt hinaus. Die klimatische Lage am Fusse der Alpen und die nord-südliche Ausrichtung des Rheintales sorgen für ideale Bedingungen. Lange Vegetationsperioden sowie sonnige und trockene Herbsttage sorgen für ein ideales Ausreifen der Trauben.