



Möhr-Niggli, 2023

Maienfelder Pinot Noir Pilgrim AOC Graubünden

Herkunft
Schweiz

Region
Graubünden

Rebsorten
Pinot Noir

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergienhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13.5%

Charakter

Ein gehaltvoller, ausgewogener rubinroter Wein mit eleganten Aromen von roter Johannisbeere, Himbeere, Sauerkirsche und etwas Zwetschge, dazu pfeffrige Noten. Im Gaumen ist er aromatisch, zeigt zu den erwähnten Frucht- und Würznoten noch etwas Kakao-, Zimt- und Gewürznelkenaspekte und ist leicht rauchig. Geschmeidige Tannine, eine schöne Frische und ein voller, runder und harmonischer Körper sowie ein sehr langer Abgang runden den Wein ab.

Weintyp



Die Nachhaltigen



Die Gehaltvollen

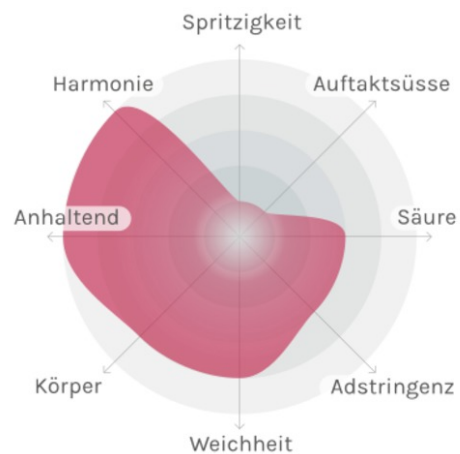


Die Ausgewogenen

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



Pasta mit Fleisch



Rindfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten



Kalbfleisch mit dunklen Saucen



Wildfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten