

**MÖHR-NIGGLI**  
**Viognier Maienfeld AOC**  
**Graubünden**

Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Möhr-Niggli</b>
Traubensorten:	Viognier
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben stammen aus der Lage "Badrus", ausserhalb von Maienfeld. Umfriedet auf drei Seiten mit Steinmauern, gleicht diese einem "Clos" und birgt ein eigens kleines Mikro-Klima. Ausgebaut in Barriques, zeigen sich im Bouquet nebst Aromen von saftigen gelben Pfirsichen, Aprikosen, reifen Birnen und dezenter Exotik, auch fein röstig-nussige Noten und zartes Vanillin, umrahmt von typisch floralen Noten von Orangen- und Mandelblüten. Am Gaumen mit schönem Schmelz, saftiger Frucht und guter Frische.

**Empfehlung**

---

Ein vielseitiger Speisenbegleiter sowohl zu Vorspeisen, etwa zu verschiedenen levantinischen Mezze und aber auch zu Fischgerichten und zu Geflügel.

**Produzent**

---

Am Anfang war's das Hobby von Magda und Forti Möhr-Niggli, doch mit dem 50. Geburtstag von Forti wurde es Ernst: Es wurde ganz auf die Karte Weinbau gesetzt. Die Leidenschaft für Wein sprang auf Tochter Sina über, und nach Jahren der Wanderschaft über Italien, Frankreich, Chile und Kalifornien übernahm sie mit Ehemann Matthias Gubler den Betrieb in Maienfeld. Vielfältiges Wissen und Jungunternehmertum führen zu Weinen mit Frische und Finesse, die zunehmend vom Maienfelder Terroir erzählen. Während ihr Merlot in der Lage Gutnerüel wächst, stammt das Flaggschiff der neuen Möhr-Niggli-Generation, der geduldig ausgebaute Pilgrim, aus den Lagen Feld, Eichholz sowie dem Stellibofel. Ein Wein, der sich schnell in die Spitzengruppe der Bündner Weine vorwagte. Zudem keltern Möhr-Niggli in Maienfeld auch die Pinot-Trauben für den Clos Martha, die von Reben aus Matthias Gublers' Familie in Maisprach (BL) stammen.

