



Möhr-Niggli, 2022

Maienfelder Pinot Noir Pilgrim AOC Graubünden

Pays
Suisse

Région
Grisons

Cépages
Pinot Noir

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.5%

Caractère

Un vin rouge rubis, riche et équilibré, aux arômes élégants de groseille, de framboise, de griotte et de prune, avec quelques notes poivrées. En bouche, il est aromatique, et dévoile des aspects de cacao, de cannelle et de clou de girofle à côté des notes fruitées et épicées susmentionnées et se montre légèrement fumé. Le vin est complété par des tannins souples, une belle fraîcheur et un corps ample, rond et harmonieux ainsi qu'une très longue finale.

Type de vin



Les persistants



Les riches

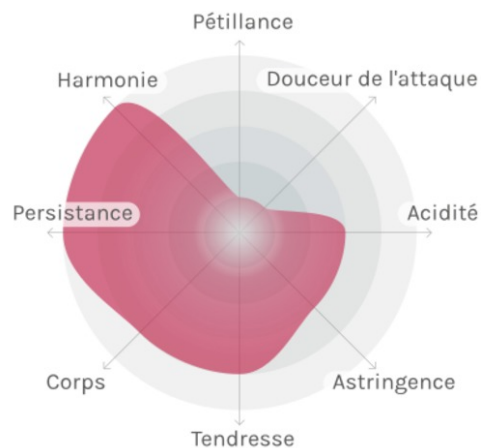


Les équilibrés

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



Pâtes avec viande



Viande de boeuf avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis



Viande de veau avec sauce foncée



Gibier avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis