

Tag 2

# PINOT NOIR AOC GRAUBÜNDEN

Möhr-Niggli Weingut  
2019

**Gault:Millau**



[Produktblatt herunterladen](#)

## Wussten Sie schon?

Die Schweiz ist ein kleines Weinbaugebiet, aber ein großer Weinkonsument und gehört zu den Top 5 (5. Platz) der Länder mit dem höchsten Weinkonsum. Mit etwas mehr als 40 L/Jahr/Kopf liegt sie vor Italien oder Spanien. Die Rangliste wird von Frankreich mit fast 45 L/Jahr/Kopf angeführt.

## Rebsorte

Eine Rebsorte, die wahrscheinlich aus Burgund stammt. Es gibt schriftliche Aufzeichnungen aus dem Jahr 1375. Es handelt sich um eine Rebsorte, die zahlreiche andere Sorten "geboren" hat. In der Schweiz ist sie seit 1472 im Kanton Waadt unter dem Namen Servagnin und später Salvagnin nachweisbar. Sie ist die am häufigsten angepflanzte rote Rebsorte in der Schweiz, mit fast 4000 ha, was mehr als einem Viertel der Weinanbaufläche entspricht. Man findet sie vor allem in der Deutschschweiz auf kühleren Böden, wo sie ein eher fruchtiges und sehr elegantes Profil aufweist. Im Wallis, auf steileren Hängen und in einem wärmeren Klima, bringt er reiche, manchmal kandierte Weine hervor. Am Ufer des Neuchatelsees mit seinem milderen Klima sind diese Weine sehr fein. In Graubünden schließlich, das auch das kleine Burgund genannt wird, mit seinem für den Pinot Noir idealen Mikroklima, entfaltet er sein ganzes Potenzial und die Weine sind perfekt ausgewogen zwischen Konzentration und Spitze.



Jahrgang  
2019

## Weinbereitung

Die Trauben werden von Hand gepflückt und anschließend entstielt, bevor sie zur Durchführung der alkoholischen Gärung in kegelstumpfförmige Holzbottiche gefüllt werden. Die Weinlese wird vollständig mit Hilfe der Schwerkraft verarbeitet. Die Maischegärung dauert etwa 10 bis 12 Tage, mit einer sanften Extraktion (manuelles Pigeage) vor dem Abziehen. Der Wein wird dann in Fässern gelagert, um den Zucker zu beenden und die FML (malolaktische Gärung) einzuleiten. Der Ausbau dauert 10-12 Monate in denselben Fässern, bevor der Wein in Flaschen abgefüllt wird.

## Verkostung



### Auge

Klare, glänzende Robe von rot-violetter Farbe mit violetten Reflexen.



### Nase

Die Nase ist kräftig und komplex mit Noten von Kirschen, Himbeeren und Haselnüssen. Man nimmt eine florale Seite von Veilchen und frischem Unterholz wahr. Dazu ein Hauch von leicht vanillem Kaffee.



### Mund

Der Auftakt ist knackig, mit einer schönen Fülle, mit Aromen von frischen roten Früchten (Himbeere), Toast, Trüffel und minzigem Humus. Die Tannine sind fein und sehr samtig.



## Finale

"Sehr aromatisch mit rauchigen Anklängen von Tabak, Sauerkirschen, intensiver Fruchtigkeit und einem Hauch von frischem Zedernharz."  
Ugo Chavaz

[Produktblatt herunterladen](#)

## Diesen Wein kaufen



Pinot noir AOC Graubünden  
CHF 27.50

Verfügbarkeit: 31

Menge

1  

[In den Warenkorb legen](#)

[Vorheriger Tag](#)

[Nächster Tag](#)

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.  
Kostenlose Lieferung ab 6 Flaschen. Bei mehreren Bestellungen kann die Lieferung zusammengefasst und die Kosten zurückerstattet werden.



Anti-Bruch-Verpackung



Gesicherte Zahlungen

Mit dem Kauf auf dieser Seite bestätigen Sie, dass Sie mindestens 18 Jahre alt sind.