

«Der erste gemeinsame  
Wein von meiner Frau und mir  
entstand im Jahr 2008.  
Es war gleichzeitig  
der erste Jahrgang Pilgrim.  
Ideal gelagert bietet dieser Pinot  
auch über 10 Jahre nach  
der Ernte höchsten Genuss»

MATTHIAS GUBLER

— Vor ein paar Wochen haben wir zusammen mit Ihnen 9 Jahrgänge Pilgrim degustiert. Und jetzt stören wir Sie mitten in der Ernte.

Matthias Gubler: Meine Frau Sina ist draussen mit der Lese beschäftigt. Wir haben früh begonnen, sind praktisch einen Monat voraus.

— Auch im Vergleich zu den Ernten in den letzten Jahren?

Im Durchschnitt, denke ich, sind wir über die Jahre gesehen etwa zwei Wochen früher dran.

— Sie setzen keinerlei Traktoren ein.

Nein, nie. Bei uns ist alles Handarbeit. Wir stehen noch mit beiden Füßen in den Weinbergen. Uns ist die Bodenhaftung wichtig. Was wir mit unseren Helferinnen und Helfern in einem Tag schaffen, würde ein Traktor in einer Stunde erledigen. Doch das ist nicht das, was wir als Winzer wollen.

— Weinberge werden heute gerne Weingärten genannt.

Ja, wir Winzer werden mehr und mehr zu Gärtnern.

— Wie gut werden die Weine des Jahrgangs 2022 sein?

2022 ist ein weiterer sehr, sehr guter Jahrgang, wie bereits 2020 oder 2019.

— Der Pilgrim, Ihr Spitzenwein, ist eine Assemblage. Ein Pinot noir aus verschiedenen Lagen.

— Die Trauben jeder noch so kleinen Parzelle werden separat geerntet, vergoren und in Fässern mit unterschiedlichem Volumen ausgebaut.

Ja, damit sich der Ausdruck der einzelnen Terroirs individuell entwickeln kann. Die Assemblage machen wir also erst am Schluss. Meine Frau und ich degustieren zusammen und entscheiden.

Matthias Gubler stammt aus Maisprach im Oberen Baselbiet. Zum elterlichen Betrieb gehörte ein Rebberg namens Clos Martha, der nach Gublers Grossmutter Martha Sutter-Weiss benannt worden ist, weil sie ihn ursprünglich bewirtschaftet hatte. Matthias Gubler fand nach Abschluss seiner Önologenausbildung an der Hochschule Wädenswil sein Glück in Kalifornien. Über zehn Jahre arbeitete er im Westen der USA, auf dem Weingut Vina Robles, und war dort am Schluss verantwortlich für die Produktion von rund 300000 Flaschen. Die Pinot-noir-Trauben seines familieneigenen Weinbergs daheim in Maisprach kelterte er damals auf dem Weingut der Jauslins in Muttenz.

Matthias Gublers Lebenstraum war es immer, eines Tages auf einem eigenen kleinen Weingut seine eigenen Weine zu keltern. Als er sich im südlichen Piemont im Hügelland von Canelli umschaute, sich konkret ein kleines Rebgut ansah, lernte er dort eine Praktikantin kennen, Sina Möhr, Winzertochter aus der Bündner Herrschaft. Das war im Jahr 2005. Es folgten lehrreiche Zeiten in Italien, Frankreich, Chile und natürlich Kalifornien. Doch der Piemont-Abstecher von Matthias Gubler hatte sein Leben und das von Sina Möhr verändert, erst ihr privates, später auch ihr berufliches.

Voller Energie und Tatendrang kehrte das Paar in die Schweiz zurück, nach Maienfeld. Dort führen sie jenes Weingut in vierter Generation, das von Sina Möhrs Eltern zu seinem Namen Möhr-Niggli kam. Matthias Gubler und Sina Gubler-Möhr bewirtschaften heute etwas über 4 Hektaren in Maienfeld und 0,6 Hektaren in Maisprach. Ihr Fokus liegt vornehmlich auf der Burgundersorte Pinot noir. Seit 2019 sind die gesamten Weingärten von Sina und Matthias Gubler nach den Prinzipien von Fair'n Green zertifiziert.

— In welchem Jahr entstand der erste gemeinsame Wein von Ihnen und Ihrer Frau?

Matthias Gubler: Im Jahr 2008. Es war gleichzeitig der erste Jahrgang Pilgrim. Dessen Name im Althochdeutschen und Englischen für Pilger steht. Der Pinot des Pilgrim stammt ausschliesslich von alten Schweizer Klonen, und das Alter der Reben liegt bei 30 bis 50 Jahren. Die relativ hohe Lage unserer Weinberge von 550 bis 600 Metern ermöglicht eine lange Reife am Stock und sorgt für die nötige Frische im Wein.

— Eine der Pilgrim-Lagen in Maienfeld heisst ganz offiziell Pilger.

Das stimmt, das sind etwa 2 Hektaren. Uns gehört nur ein kleiner Teil. Das «Filetstück».

— Aber die Trauben aus dem Pilger-Wingert bilden das Herzstück Ihres Spitzenweins.

Nein, nein. Die Lage Pilger gibt mengenmässig viel zu wenig her. Wir haben Pilger-Trauben auch schon mal deklassiert. Idealerweise haben wir 10 Fässer für die Assemblage.

— Der 2008er aus der Magnum, Ihr allererster Pilgrim, war mit einer der Höhepunkte der gesamten



*Pilgrim-Vertikale. Nach Jahren der Reife auf der Flasche bietet er auch heute allerhöchsten Genuss.*

Das freut uns. Unseren Pilgrim zeichnet ein feines, komplexes Aromaspiel von fruchtigen und würzigen Komponenten aus. Ideal gelagert bietet er auch nach über 10 Jahren nach der Ernte höchsten Genuss.

— *Den 2020er Pilgrim bewerten wir ebenfalls hoch. Ein Wein, der sich bereits rar macht.*

Die gesamte jährliche Produktion bei Möhr-Niggli liegt bei rund 35 000 Flaschen. Vom 2020er Pilgrim haben wir weniger als die üblichen 10 000 Flaschen gefüllt, etwa 8 000 bis 9 000 Flaschen.

— *Davon geht ein Teil in den Export.*

Lediglich zwei bis drei Prozent.

— *Mehr wäre schön?*

Sicher, ja. 10 bis 15 Prozent wären ideal.

— *Von der Handarbeit im Weinberg haben wir bereits gesprochen. Die Auslese der eingebrachten Trauben erfolgt ebenfalls von Hand?*

Richtig. Auch die anschliessende Arbeit am Sortier- und Rütteltisch.

— *Ein guter Teil der Ernte wird aber nicht abgebeert?*

Genau. Sie werden vielmehr als intakte Trauben in Holzbottichen mit einem Fassungsvermögen von knapp zwei Tonnen vergoren. Der Ausbau in 228-Liter-Piècen erfolgt auf der natürlichen Feinhefe. Über einen Zeitraum von 14 bis 20 Monaten, abhängig vom Jahrgang.

— *Sie sprechen gerne vom blauen und schwarzen Etikett. Dabei haben Künstler die Etiketten entworfen.*

Zum einen der Kalifornier John Jones, zum anderen der Bündner Künstler Dea Murk, der 2003 gestorben ist.

Dea Murk habe ich leider nicht mehr kennengelernt. John Jones ist ein Freund von mir, einer der Nachbarn aus meiner Zeit in San Luis Obispo in Kalifornien. Unser Pinot noir, der 10 Monate im Eichenfass reift und sich durch seine relativ frühe Trinkreife auszeichnet, trägt ein Etikett des Künstlers Dea Murk sowie rückseitig ein blaues Etikett. Das Pilgrim-Etikett zeigt die Darstellung einer Hand mit Pilgerstab, einen Holzschnitt des Künstlers John Jones, sowie rückseitig ein schwarzes Etikett.

— *John Jones hat ein weiteres Etikett entworfen, für einen Pinot noir, den man nicht so kennt.*

*Einen Lagenwein, der ausschliesslich in Magnumflaschen gefüllt wird und Magnus heisst.*

Die Trauben für den Magnus stammen von über 30-jährigen Pinot-Reben, gepflanzt in der Lage Stellibofel. Ein herrlicher Rebberg von zwei Hektaren, umgeben von Mauern, Hecken und weiten Weideflächen, den meine Schwiegereltern Forti und Magda Möhr-Niggli zwischen 1990 und 1992 angelegt haben.

— *In welchem Jahr entstand der erste Magnus?*

Erster Jahrgang war der 2013er.

— *Ein weiterer Lagenwein ist der Merlot*

Er wächst in einer Lage, die Gutnerüel genannt wird. Die Trauben der nun 20-jährigen Rebstocke ergeben einen Wein mit kühlem Charakter, kühler Konzentration und Dichte. Tiefe Erträge spielen eine Schlüsselrolle, zudem sind die Merlot-Trauben die letzten, die auf dem Betrieb gelesen werden.

— *Wir liegen richtig: Ihr Herz schlägt mehr für den Pinot noir als für den Merlot?*

Der Pinot noir steht klar im Mittelpunkt. Ganz persönlich mag ich Merlot generell nicht so sehr.

— *Und Chardonnay?*

Den habe ich in Kalifornien jahrelang vinifiziert, aber selten getrunken. Richtig kennen und schätzen gelernt habe ich Chardonnay mit den weissen Burgundern.

— *Einer Ihrer Weine, der Pinot Clos Martha, stammt aus Ihrer alten Heimat Maisprach im hügeligen Baselbiet.*

Die Verarbeitung der Trauben und der Ausbau des Weines von rund 16 Monaten in französischer Eiche erfolgen aber in Maiefeld. Die fast 40 Jahre alten Reben wachsen auf Jurakalkstein im Sunnebärg, einer nach Süden ausgerichteten Steillage auf rund 400 Metern.

— *Beim Clos Martha folgte nach dem 2019er mit dem 2020er ein weiterer Spitzenjahrgang.*

Für uns ist immer wieder erstaunlich, was für eine Dichte und Komplexität dieser Wein in einem perfekten Jahr an den Tag legen kann. So eher unbedeutend die Region für grosse Weine ist, so unterschätzt wird sie auch. Einziger Wermutstropfen beim 2020er: die kleine Ernte. Nach 2019 nochmals ein Fass weniger.

Matthias Gubler bewirtschaftet mit seiner Frau Sina etwas über 4 Hektaren in Maiefeld. Die jährliche Produktion liegt bei rund 35 000 Flaschen.



**2020 PILGRIM**

Möhr-Niggli, Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld  
100 % Pinot noir

Florales, seidenes, frisches, duftiges Bouquet, Himbeeren, rote Kirschen, Minze, Kümmel, Majoran. Feingliedriger, eleganter, fruchtiger Gaumen, feine, süsse Frucht, seidene, klassische Struktur, vielfältige Aromatik, feines Tannin, langer, duftiger Abgang mit süssen Rückaromen.

**18/20** 2026–2045

**2019 PILGRIM**

Möhr-Niggli, Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld  
100 % Pinot noir

Frisches, seidenes, duftiges, fein süsses Bouquet, Himbeeren, Weichselkirschen, Minze, Kräuter, Thymian. Dichter, feiner, eleganter Gaumen, kräftige, frische Frucht, feines Tannin, feingliedrige Struktur, vielfältige, duftige Aromatik, sehr langer, kräftiger, duftiger Abgang. Kann noch zulegen.

**18/20** 2026–2050

**2018 PILGRIM**

Möhr-Niggli, Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld  
100 % Pinot noir

Dichtverwobenes, samtene, kräftiges, komplexes, süsses Bouquet, kandierte Himbeeren, Walderdbeeren, fein Nougat, frische Kräuter, heller Tabak. Fein konzentrierter, vielschichtiger,

Der Name Pilgrim steht im Althochdeutschen und Englischen für Pilger. Der kalifornische Künstler John Jones entwarf das...

eleganter Gaumen, cremige, süsse, feine Frucht, viel sehr feines Tannin, konzentrierte, vielfältige Aromatik, elegante, dichte Struktur, sehr langer, voller Abgang mit vielen Rückaromen. Kann noch zulegen.

**18/20** 2027–2055

**2017 PILGRIM**

Möhr-Niggli, Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld  
100 % Pinot noir

Samtenes, süsses, fruchtiges, würziges Bouquet, Damassinepflaumen, Nougat, Mocca. Fein, voller Gaumen, feine, cremige

Frucht, gutes Tannin, samtene, volle, fein kernige

Struktur, kräftige Aromatik, langer, aromatischer Abgang. Kann noch zulegen.

**17/20** trinken –2038

**2016 PILGRIM**

Möhr-Niggli, Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld  
100 % Pinot noir

Dichtverwobenes, elegantes, frisches, komplexes Bouquet, Himbeeren, Kirschen, Walderdbeeren, Balsaholz, fein Kräuter.

Dichter, vielschichtiger, klassischer Gaumen, kräftige, süsse, feine Frucht, viel feines Tannin, konzentrierte, feingliedrige Struktur, vielfältige, kräftige Aromatik, sehr langer, kräftiger Abgang mit vielen Rückaromen.

**19/20** 2024–2050

**2015 PILGRIM**

Möhr-Niggli, Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld  
100 % Pinot noir

Samtenes, dichtes, fein cremiges, süsses, komplexes Bouquet, Himbeergelee, Minze, Kirschen, zart Nougat. Dichtverwobener, fruchtiger Gaumen, feine Frucht, viel feines Tannin, fein konzentrierte, kräftige Aromatik, dichte, cremige Struktur, langer, kräftiger

Abgang mit süssen Rückaromen. Kann noch zulegen.  
**18/20** trinken –2045

**2014 PILGRIM**

Möhr-Niggli, Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld  
100 % Pinot noir

Frisches, fein florales, duftiges, seidenes Bouquet, Himbeeren, Johannisbeeren, Minze, heller Tabak. Feingliedriger, frischer, feiner Gaumen, zarte, süsse Frucht, feines Tannin, kräftige Aromatik, feine, zart kernige Struktur, langer, duftiger, süsser Abgang.

**18/20** trinken –2034

**2013 PILGRIM**

Möhr-Niggli, Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld  
100 % Pinot noir

Konzentriertes, frisches, tiefgründiges Bouquet, Walderdbeeren, Damassinepflaumen, Minze, zart kandierte Früchte, Feuerstein. Dichtverwobener, fein kraftvoller, eleganter Gaumen, fein konzentrierte, zart muskulöse Struktur, vielfältige, dichte, dunkle Aromatik, viel feines Tannin, frische Frucht, sehr langer, dichter Abgang mit vielen Rückaromen.

**19/20** trinken –2035

**2008 PILGRIM**

Möhr-Niggli, Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld  
100 % Pinot noir

*Magnum*  
*Erster Jahrgang*  
Dichtes, seidenes, elegantes, kräftiges, süsses Bouquet, Walderdbeeren, fein Leder, Dörripflaumen, Tabak, Schwarztee, Kandi. Dichtverwobener, feiner, duftiger Gaumen, süsse, feine Frucht, vielfältige, kräftige Aromatik, feines Tannin, dichte, elegante, klassische Struktur, langer, kräftiger Abgang mit vielen Rückaromen.

**19/20** trinken –2030

«Erstaunlich, was für eine Dichte und Komplexität der Clos Martha in einem perfekten Jahr an den Tag legen kann»

MATTHIAS GUBLER

Weitere Weine von Matthias und Sina Gubler-Möhr:

**2019 PINOT NOIR MAGNUS**

Möhr-Niggli, Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld Dichtes, tiefgründiges, komplexes, frisches Bouquet, kandierte Himbeeren, Kalk, Schiefer, Kirschen, frische Kräuter. Dichter, kräftiger, eleganter, frischer, fein kerniger Gaumen, viel feines Tannin, dichte Aromatik, fein muskulöse, elegante, burgundische Struktur, feine, duftige Frucht, langer, dichter, feinerherber Abgang mit vielen Rückaromen.

**19/20** 2027–2060

**2021 PINOT NOIR**

Möhr-Niggli, Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld Florales, seidenes, frisches Bouquet, Himbeeren, Johannisbeeren, Himbeerstauden, frische Kräuter, Cassisbonbon. Seidener, duftiger Gaumen, feine, seidene Struktur, gute, süsse Frucht, feines Tannin, zarte Struktur, langer, feiner Abgang.

**17/20** 2024–2034

**2021 PINOT BLANC**

Möhr-Niggli, Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld Duftiges, frisches, fein mineralisches Bouquet, Birnen, zarte Gäraromen, weisse und gelbe Blüten, fein Mineralik. Feinfruchtiger, eleganter Gaumen, feine, süsse Frucht, gut eingebundene Säure,

duftige Aromatik, seidene Struktur, langer, frischer Abgang. Kann noch zulegen. **17/20** trinken –2035

**2020 CHARDONNAY**

Möhr-Niggli, Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld Samtenes, volles, cremiges Bouquet, Aprikosenhaut, gelbe Birnen, Honigblüten. Kräftiger, voller Gaumen, süsse Frucht, feine Säure, zart opulente Struktur, langer, kräftiger Abgang. Kann noch zulegen.

**17/20** 2024–2040

Weitere Weine von Matthias und Sina Gubler-Möhr aus dem Baselbiet. Der Clos Martha wurde ursprünglich von Matthias Gublers Grossmutter Martha Sutter-Weiss bewirtschaftet.

**2020 PINOT NOIR**

**CLOS MARTHA**  
AOC Basel-Landschaft Möhr-Niggli, Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld Frisches, florales, burgundisches, komplexes Bouquet, Himbeeren, Feuerstein, Minze, verschiedene Kräuter. Dichter, seidener, frischer, duftiger Gaumen, vielfältige, süsse, feine, kräftige Aromatik, viel feines Tannin, fein konzentrierte, klassische Struktur, zarte cremige, frische Frucht, langer, kräftiger Abgang mit vielen süssen Rückaromen. Kann noch zulegen.

**19/20** 2027–2060

**2012 PINOT NOIR**

**CLOS MARTHA**

AOC Basel-Landschaft Möhr-Niggli, Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld Florales, feines, süsses, feingliedriges Bouquet, Himbeeren, Kirschen, fein Kräuter, heller Tabak. Seidener, feiner, eleganter, frischer Gaumen, feine, süsse Frucht, dichtverbundene Struktur, kräftige, frische Aromatik, feines Tannin, langer, kräftiger, duftiger Abgang.

**18/20** trinken –2035

Matthias und Sina Gubler-Möhr Möhr-Niggli Steigstrasse 22a, 7304 Maienfeld [www.moehr-niggli.ch](http://www.moehr-niggli.ch)

Erhältlich bei:

[www.vinotiv.ch](http://www.vinotiv.ch)

[www.boucherville.ch](http://www.boucherville.ch)  
[www.casapoli.ch](http://www.casapoli.ch)  
[www.collection-markus-nauer.ch](http://www.collection-markus-nauer.ch)  
[www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch)  
[www.moevenpick-wein.com](http://www.moevenpick-wein.com)  
[www.secti-weinwelt.ch](http://www.secti-weinwelt.ch)  
[www.siebe-dupf.ch](http://www.siebe-dupf.ch)  
[www.valentin-wine.ch](http://www.valentin-wine.ch)  
[www.vennerhus.ch](http://www.vennerhus.ch)  
[www.vinidivini.ch](http://www.vinidivini.ch)  
[www.vinovario.ch](http://www.vinovario.ch)  
[www.vogel-vins.ch](http://www.vogel-vins.ch)  
[www.vonsatis-wein.ch](http://www.vonsatis-wein.ch)  
[www.wyhusbelp.ch](http://www.wyhusbelp.ch)

... Etikett sowohl für den Pinot noir Pilgrim aus Maienfeld GR als auch für den Pinot noir Clos Martha aus Maisprach BL.

