

MAIENFELD

REBFLÄCHE: 109,8 HEKTAREN

MÖHR-NIGGLI MATTHIAS UND SINA GUBLER-MÖHR

2018 BLANC DE NOIR

AOC Graubünden
Möhr-Niggli, Maienfeld
100 % Pinot noir
Fr. 24.–
Herbes, mittelkräftiges
Bouquet, Schiefer, Berga-
motte. Schlanker, leichter
Gaumen, zarte Frucht, reife
Säure, fein cremige Struktur,
mittlerer Abgang.

16/20 trinken –2026

2018 PINOT BLANC

AOC Graubünden
Möhr-Niggli, Maienfeld
Fr. 24.–
Feinherbes, seidenes,
frisches, zart mineralisches
Bouquet, Mirabellen, fein
Zitrus, Kreide, Flieder. Fein-
gliedriger Gaumen, feine
Frucht, duftige Aromatik,
gut trockener Abgang.

17/20 trinken –2032

2016 VIOGNIER

AOC Graubünden
Möhr-Niggli, Maienfeld
Seidenes, elegantes, fri-
sches Bouquet, Birnen,
blühender Mais, fein Zitrus,
frische Mandeln. Feingliedri-
ger, zarter Gaumen, feine
Frucht, gute Säure, kräftige
Aromatik, feinherber Abgang.

17/20 trinken –2028

2016 CHARDONNAY

AOC Graubünden
Möhr-Niggli, Maienfeld
Samtenes, fruchtiges
Bouquet, Williamsbirnen,
Himbeerblüten. Seidener,
eleganter Gaumen, zarte

Frucht, reife Säure, gute Aro-
matik, langer, feiner Abgang.

17/20 trinken –2028

2018 PINOT NOIR

AOC Graubünden
Möhr-Niggli, Maienfeld
Fr. 22.–
Seidenes, frisches, duftiges
Bouquet, Himbeeren, Minze,
fein Nougat. Seidener, feiner
Gaumen mit zarter Frucht,
duftiger, süsser Aromatik,
fein cremiger Struktur, lan-
ger, feinherber Abgang.

17/20 trinken –2034

2016 PINOT NOIR

AOC Graubünden
Möhr-Niggli, Maienfeld
Seidenes, fein pfefferiges,
würziges Bouquet, Kirschen,
Minze, grüne Kräuter. Gut
kerniger, frischer Gaumen,
feine Frucht, duftige Aro-
matik, feinsandiges Tannin.

17/20 trinken –2030

2018 PILGRIM

AOC Graubünden
Möhr-Niggli, Maienfeld
100 % Pinot noir
Über 30 Jahre alte Reben
Fr. 42.–
Samtenes, dichtes, kräfti-
ges Bouquet, Erdbeeren,
Heidelbeeren, zart Lakritze,
Minze, fein Kräuter. Cremi-
ger, dichter, vielschichtiger
Gaumen, samtene, feine
Frucht, vielfältige, kräftige
Aromatik, feines Tannin,
langer, voller Abgang.

18/20 2024–2042

2015 PILGRIM

AOC Graubünden
Möhr-Niggli, Maienfeld
100 % Pinot noir
Duftiges, florales, seide-
nes Bouquet, Himbeeren,
kandierte Kirschen, Nougat,

Minze, fein Kräuter. Ele-
ganter, dichter, frischer
Gaumen, sehr gute Frucht,
feines Tannin, süsse
Aromatik, langer Abgang.

18/20 2021–2035

2018 GRAF

AOC Basel-Landschaft
Möhr-Niggli, Maisprach
100 % Pinot noir
30 bis 50 Jahre alte Reben
Trauben aus drei kleinen
Rebparzellen der Lagen Eich
und Röti
Fr. 38.–
Samtenes, dichtes, kräftiges
Bouquet, Kirschen, Schie-
fer, fein Kräuter. Eleganter,
dichtverborener Gaumen,
feines Tannin, cremige,
süsse Frucht, samtene
Struktur, langer, kräftiger
Abgang.

18/20 2024–2045

2018 CLOS MARTHA

AOC Basel-Landschaft
Möhr-Niggli, Maisprach
100 % Pinot noir
Trauben aus einem ur-
sprünglich von Matthias
Gublers Grossmutter Martha
bewirtschafteten Rebberg
30 Jahre alte Reben
Fr. 42.–
Samtenes, verschlossenes,
fein cremiges Bouquet,
Himbeeren, fein Kräuter,
Mocca, Rauch. Ausgewoge-
ner, feiner Gaumen, gute
Frucht, dichte Struktur,
feines Tannin, kräftige
Aromatik, langer, frischer
Abgang. Kann noch zulegen.

17/20 2023–2040

2015 CLOS MARTHA

AOC Basel-Landschaft
Möhr-Niggli, Maisprach
100 % Pinot noir

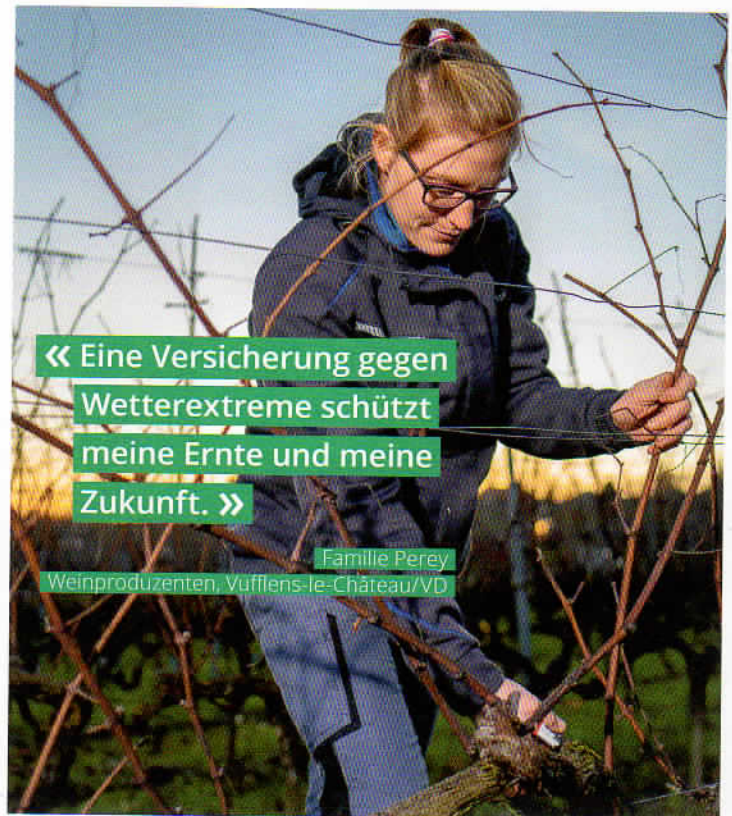
Mineralisches, dichtes,
frisches Bouquet, Kir-
schen, Brombeeren,
Kräuter, Minze. Klassischer,
eleganter, aromatischer
Gaumen, feines Tannin,
gute, süsse Frucht, kräf-
tige Aromatik, langer,
duftiger Abgang.

18/20 2022–2036

Möhr-Niggli Weine
Matthias und Sina Gubler-Möhr
Steigstrasse 22a, 7304 Maienfeld
Fon 081 330 1083
www.moehr-niggli.ch

Erhältlich bei:

www.boucherville.ch
www.valentin-wine.ch
www.vonsalis-wein.ch
www.jeggliweine.ch
www.vennerhus.ch
www.zanolari.ch
www.siebe-dupf.ch



« Eine Versicherung gegen
Wetterextreme schützt
meine Ernte und meine
Zukunft. »

Familie Perey
Weinproduzenten, Vufflens-le-Château/VD



Schweizer Hagel
Suisse Grêle
Grandine Svizzera

140

Jahre
Années
Anni

www.hagel.ch
info@hagel.ch
044 257 22 11