Martel.
Wein geniessen.

Maienfelder Chardonnay 2024

Graubünden AOC
Möhr-Niggli



- Chardonnay
- 2024
- Bündner Herrschaft
- Maienfeld
- Fischspeisen aller Art, Geflügel, Pilz & Pilzspeisen, Schwein, Vegetarische Gerichte aller Art
- mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- naturnah
- 13.00 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Möhr-Niggli

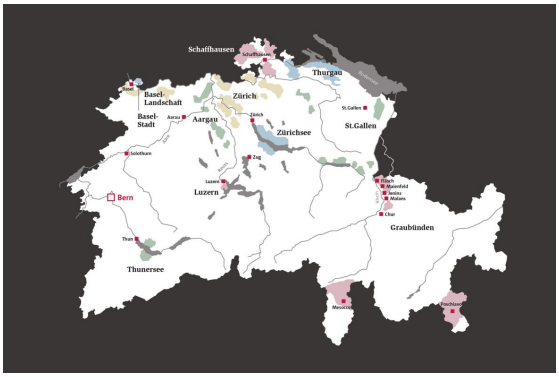
Zum Wein

Der Maienfelder Chardonnay wird in kleinen, gebrauchten Holzfässern wie auch in Beton-Eiern ausgebaut. Das Ergebnis ist ein würziger und mineralischer Chardonnay. Er besitzt eine spannende Balance zwischen Reife und Frische. Im Gaumen zeigt sich eine leicht tropische Aromatik, immer im Gleichgewicht mit Frische und Verve. Dieses Zusammenspiel ist faszinierend. Das ist Wein, wie wir ihn schätzen.

© Martel AG St.Gallen

Schweiz / Bündner Herrschaft / Maienfeld

Winzerportrait Möhr-Niggli





Sina & Matthias Gubler-Möhr, Besitzer und Gutsleiter

Weingut

	1988
	4 ha
	Besitz: Sina und Matthias Gubler-Möhr Gutsleitung: Sina und Matthias Gubler-Möhr Weinbereitung: Sina und Matthias Gubler-Möhr
	Weiss: Chardonnay, Weissburgunder, Viognier Rot: Blauburgunder
	Kalk, Lehm

Anbau

	naturnah Fair'nGreen

Keller

	Vegan

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Möhr-Niggli steht für eigenständigen Maienfeld-Stil auf höchstem Niveau. Die Topweine gehören für uns zu den Spitzengewächsen der Bündner Herrschaft. Reife und Frische sind präzise ausbalanciert. Möhr-Nigglis Weine wirken sehr sauber, klar und strukturiert. Herkunft wird hier nicht interpretiert, sondern exakt herausgearbeitet.

Einzigartig

Das Besondere ist die kompromisslose Klarheit im Ausdruck. Die Stilistik ist eigenständig und klar in Maienfeld verankert. Der neue Keller schafft dafür die strukturellen Voraussetzungen. Unterschiedliche Fassgrössen sowie Betonamphoren werden gezielt eingesetzt. Der Holzeinfluss ist bewusst reduziert und fein kalibriert. Ein wenig Holz genügt, um Struktur zu geben, ohne die Herkunft zu überdecken. Experimentierfreude ist vorhanden, bleibt jedoch immer dem präzisen Ziel untergeordnet.

Überblick

Möhr-Nigglis Rebberge in Maienfeld profitieren vom alpinen Klima mit warmen Tagen und kühlen Nächten. Diese Bedingungen fördern Frische und aromatische Präzision. Im Keller wird differenziert gearbeitet. Diverse Fässer kommen zum Einsatz, ergänzt durch Betonamphoren. Ziel ist ein sauberes, klares und spannungsvolles Gesamtbild. Die Weine zeigen brillante Herkunftsausdrücke und eine exakt geführte Struktur.

Emotionen

Die Weine wirken extrem aufgeräumt und fokussiert. Diese Sauberkeit und stilistische Sicherheit beeindrucken uns immer wieder.

«Eigenständiger Maienfeld-Stil mit kompromissloser Klarheit.»

— Martel über Möhr-Niggli

© Martel AG St.Gallen

Impressionen





© Martel AG St.Gallen