

MÖHR-NIGGLI – Merlot 2015

Kurznotiz:

Der MÖHR-NIGGLI Merlot gedeiht nur in einer Lage, gelegen oberhalb der Stadt Maienfeld. Gut geschützt zwischen Mauern können hier die Trauben optimal ausreifen. Die Trauben der 15jährigen Rebstöcke ergeben einen Wein mit einem kühlen Charakter, kühler Konzentration und Dichte. Tiefe Erträge spielen dabei eine Schlüsselrolle auf diesem Weg. Die Trauben des Merlots sind die letzten gelesenen Trauben auf dem Betrieb. Vergoren über einen Zeitraum von 3 bis 4 Wochen im offenen Holzbottich, wird der Wein anschliessend für gut 16 Monate im 225L Barrique ausgebaut. Jung wirken unsere Merlots kernig, eine Lagerung von 5 und mehr Jahren ist optimal. Unser Merlot kann sehr gut altern, dies zeigen Jahrgänge wie 2009 und 2011.

Ausführlicher Beschrieb:

Die Rebsorte Merlot gehört noch zu den Neulingen in unseren Rebbergen. Obwohl erst seit kurzem angebaut, gehört sie wohl zu den am vielversprechendsten „anderen“ roten Sorten in der Herrschaft überhaupt. Die Lage „Gutnerüel“ ist seit 2003 mit gut 10 Aren Merlot bepflanzt. Daraus ergeben sich im Schnitt rund 600 Flaschen.

Die sehr exponierte Lage, umringt von Steinmauern, lieferte immer frühreifen Pinot Noir. So entschied man sich bei der Neupflanzung für eine etwas später reifende Sorte; den Merlot. Trotz der speziellen Lage lesen wir den Merlot rund eine Woche nach unserem Pinot Noir, so wärmeliebig ist die Sorte. Die Vergärung erfolgt in zwei 600L Holzfässern, wobei wir die Deckel auf der einen Seite der Fässer entfernt haben. Eine etwas längere Gärung von 3 bis 4 Wochen ergibt einen Wein mit Struktur und Dichte, wie beim Merlot erwünscht. Der junge Wein wird über den Zeitraum von 16 bis 18 Monaten in speziell für den Merlot ausgesuchten 225L Barriques einer Bordelaiser Küferei gelagert. Der MÖHR-NIGGLI Merlot ist ein Nischenprodukt und wird es auch immer bleiben. Die dunkle Farbe und das würzige und an dunkle Früchte erinnernde Aromaspiel wird im Gaumen von einem satten, langsam reifenden Gerbstoff abgelöst. Der Wein ist kräftig und besitzt in grossen Jahren ein bis zu 10jähriges Reifepotential.

Degustationsnotiz der Schweizerischen Weinzeitung zum Jahrgang 2012:

Helles Kirschrot. Verschlössen, nach Belüftung würzig, verdeckte Beerigkeit. Schlanker Antrunk, kerniges Tannin, leichte Rauchnote, frische Säure, leicht trockenendes, mittellanges Finale. Ein kerniger Merlot.