

PILGRIM – Pinot Noir 2015

Kurznotiz:

Der PILGRIM – Althochdeutsch für Pilger – entstammt unseren ältesten Maienfelder Pinot Noir Rebbergen. Ausschliesslich von Schweizerklonen stammend liegt das Durchschnittsalter der Reben bei über 30 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. Die Lese und Sönderung der Trauben erfolgt von Hand. Wenn immer möglich, wird ein guter Teil der Ernte nicht abbeert und als intakte Trauben (franz. vinification en vendage entière) in Holzbottichen mit einem Fassungsvermögen von 2 Tonnen vergoren. Der anschliessende Ausbau in 228L Piècen erfolgt auf der natürlichen Feinhefe, über einen Zeitraum von 16 bis 18 Monaten. Der Wein zeichnet sich durch sein feines, komplexes Aromaspiel von fruchtigen und würzigen Komponenten aus. Ideal gelagert erreicht der Wein seinen Höchstgenuss 5-10 Jahre nach der Ernte. Optimale Trinkreife: 2019 bis 2024.

Ausführlicher Beschrieb:

Der PILGRIM ist eine Assemblage unserer besten Pinot Noir Lagen in Maienfeld. Erstmals mit Jahrgang 2008 produziert, erlangte der Wein sehr rasch einen überregionalen Bekanntheitsgrad unter den Bündner Top-Pinots.

PILGRIM – ein althochdeutsches Wort – steht stellvertretend für unsere Lage Pilger. Da bereits am Anfang klar war, dass uns diese Lage von der Grösse her nicht für einen Lagewein genügen wird, haben wir uns für den Phantasienamen PILGRIM entschieden. Gleichzeitig steht uns das Wort „Pilger“ sehr nah, sind wir doch schon in unzähligen Ländern als Weinmacher tätig gewesen und pilgern auch heute noch den besten Weinregionen der Welt nach; ständig auf der Suche nach den schönsten Weinen.

Die im Schnitt über 30jährigen Pinot Noir Rebberge stehen auf den sanften Abhängen unterhalb unseres Wahrzeichens, des Falknismassivs. Die Böden bestehen aus sehr durchlässigen, alten Ablagerungen der nahen Alpen und des Rheines. Steine in kleiner und sehr grosser Form sind genügend vorhanden. Die praktisch ganzjährige Begrünung auf den kargen Böden, sorgt für fruchtbare, ideale Wachstumsbedingungen der Reben. Weiter trägt das Alter unserer Weinberge und das diversifizierte Pflanzmaterial (Klone) zur hohen Komplexität im Wein bei.

Die Trauben werden nach Lagen aufgeteilt von Hand gelesen und als reine Lagenweine auch so vergoren. Wir vergären alle unsere Weine mit einem sehr hohen Anteil an ganzen Trauben in offenen, grossen Holzbottichen.

Mittels Pigeage (Stösseln) wird der Tresterhut in den Saft gedrückt und dabei die Aromen, Farbe und Gerbstoffe extrahiert. Der anschliessende Ausbau, über 16 Monate auf der Feinhefe, erfolgt in Piècen à 228 Litern aus Eichenholz.

Das Holz stammt von drei verschiedenen Kufereien aus Frankreich. Nach einer Lagerung von 3 bis 4 Jahren werden die Dauben über einem kleinen Feuer langsam zu einem Fass gebogen und dabei die Innenseite leicht getoastet.

Nach rund 12 Monaten Ausbauzeit erfolgt eine erste Assemblage. Die zweite, finale, wird vor der Füllung im folgenden Frühling gemacht. Jung besitzt der Wein ein komplexes Aromaspektrum von roten und dunklen Früchten, verwoben mit einer pfeffrigen Würze und dezenten Holznoten. Eine kurze Lagerung von 2 bis 4 Jahren ist empfehlenswert. Die wirkliche Reife erlangt der Wein aber meist erst nach 5 bis 10 Jahren.

Mit dem Jahrgang 2015 ist uns ein weiterer Meilenstein gelungen. Ein trockener Sommer sorgte für etwas Kopfzerbrechen, will die Pinot Traube doch eher moderatere Temperaturen und etwas Feuchtigkeit. Aber ein ungewöhnlich kühler September sorgte für die nötige Balance im Wein. Ein frisches Fruchtspiel, gepaart mit einem floralen, an Rosenblüten erinnernden Aroma und einem Touch pfeffriger Würze sind in der Nase zu finden. Später auf der Zunge wirkt der Wein frisch, noch jugendlich lebendig, mit feinen Tanninen und einem langen Abgang. Ein pures Pinot Erlebnis!

Note by Stephan Reinhardt – Robert Parker Wine Advocate:

Matthias and Sina Gubler own the Möhr-Niggli wine estate in Maienfeld (Grisons) where they also produce Pinot Noir (Pilgrim), which I unfortunately did not taste when I met them for one hour together with Edeltraud and Hanspeter Ziereisen and Thomas Jost, close to the Basel airport where I had to wait for my next flight. But Matthias, original from Basel and with 12 years of winemaking experience in California, has also holdings in the Basel-Landschaft AOC where he produces two remarkably good wines—probably two of the best made in Basel. They are pure, fresh and elegant, with firm tannins and an excellent ageing potential. Real characters that sell for 40-50 CHF in Switzerland.