

MÖHR-NIGGLI - Pinot Blanc 2016

Kurznotiz

Der MÖHR-NIGGLI Pinot Blanc gedeiht in zwei höheren, auf fast 600 Metern über Meer, gelegenen Reblagen. Unser Pinot Blanc definiert sich über seine Frische gebende, natürlich enthaltene Säure und über den Aroma unterstützenden Hefeausbau während 6 Monaten im 350L Eichenholzfass. Der MÖHR-NIGGLI Pinot Blanc darf jung getrunken werden. Er passt ideal zu Apéro Häppchen, sowie kalten und warmen Vorspeisen.

Ausführlicher Beschrieb

Der Pinot Blanc ist unser erster Weisswein. Er bildet zusammen mit den MÖHR-NIGGLI Pinot Noir die feste Basis unseres Sortiments. Dank der relativ hohen Lage der Rebberge, kommt der Pinot Blanc einem frischen, jungen und unkomplizierten Weisswein mit dem nötigen Gehalt sehr nahe.

Die Trauben stammen zu zwei Dritteln aus der Reblage Stellibofel und einem weiteren Drittel aus der Lage Neubruch. Die beiden praktisch ganz nach Süden ausgerichteten Lagen profitieren von langen Sonnenstunden. Der Pinot Blanc reift in etwa gleichzeitig mit dem Pinot Noir aus. Er wird aber bei uns mit deutlich weniger Oechselgraden gelesen, um die Frische bewahren zu können und keine alkoholstarken Weine zu erhalten. Wir lesen die Trauben an kühlen Tagen in den frühen Morgenstunden. Dies erlaubt uns bei der Verarbeitung gänzlich auf Schwefel und weitere Zusatzstoffe verzichten zu können.

Wir vergären die schwach geklärten Moste in 350L Eichenholzfässern über eine Periode von 1 bis 3 Monaten. Anschliessend reift der Wein weitere 3 bis 4 Monate „sur lies“; also auf Vollhefe. Je nach Jahrgang lassen wir einen Teil der Fässer den Säureabbau durchlaufen; beim 2016er waren es beispielsweise knappe 30 Prozent.

Der Jahrgang 2016 ist ein vollständig, trockener Weisswein mit einem zarten Fruchtspiel und dabei leicht hefeunterstützt. Im Gaumen frisch, saftige Säure, mittlere Fülle, durchaus kräftig mit leicht stützenden Gerbstoffen im Abgang. Jung getrunken macht der Wein am meisten Spass, wobei 2-3 Jahre Lagerung durchaus möglich sind.

Degustationsnotiz der Schweizerischen Weinzeitung zum Jahrgang 2015:

Mineralisches, feingliedriges, zartes Bouquet, Dörrbirnen, getrocknete Äpfel, Kreide. Seidener, zarter Gaumen, leichte, feine Frucht, gute Aromatik, elegante, fein cremige Struktur, feinherber Abgang.

Mit 17/20 Punkten bewertet, jetzt bis 2022