

# MÖHR-NIGGLI - Viognier 2016

## Kurznotiz

Der MÖHR-NIGGLI Viognier gedeiht in einer klassischen, knapp 2500 Quadratmetern kleinen „Clos“-Fläche ausserhalb der Stadt Maienfeld. Die Lage definiert sich über die 3-seitige Begrenzung durch Steinmauern. Dies schützt den Rebberg und macht ihn wärmer gegenüber den umliegenden Parzellen. Die spät gelesenen Trauben verfügen über den nötigen Gehalt für eine bis zu 48stündige Maischestandzeit vor der anschliessenden, mehrere Monate dauernden Gärung im 228L Eichenpièce. Der weitere Ausbau erfolgt praktisch ohne Schwefel auf der vollen Hefe. Unser Viognier kann ohne weiteres mehrere Jahre auf der Flasche reifen.

## Ausführlicher Beschrieb

Die Sorte Viognier stammt ursprünglich aus dem Weinanbaugebiet „nördliche Rhône“ in Frankreich. Die steilen, granitreichen Böden ergeben Weine mit grosser Fülle. Unsere nun gut 15-jährigen Viognierreben gedeihen im ganzjährig begrüntem Rebberg „Badrus“ auf rund 550 Metern über Meer. Diese geschützte Lage sorgt für das nötige Mikroklima, um die angestrebte Reife der Trauben zu erreichen. Dies ist nicht ganz einfach, da die Sorte sehr Wärme liebend ist. Eine späte Lese ist für uns Pflicht. Dank der dicken Beerenhaut können die Trauben sehr lange der Fäulnis widerstehen. Unser Viognier zeichnet sich weniger durch seine Üppigkeit, als vielmehr durch das feine, fruchtig-würzige Aromaspiel, eine mittlere Dichte und die gut spürbare Säure aus. Erkennbar als Viognier ist der Wein aber allemal. Die typischen Aromen nach Aprikose und Pfirsich sind präsent.

Die Trauben werden von Hand bei kühlen Temperaturen gelesen, sofort abgebeert und für rund 48 Stunden an der Maische belassen. Dabei setzen wir keinen Schwefel ein. Der fast klare, rötlich-braune Saft wird in 228L Piècen gefüllt und über die nächsten 1-3 Monate gärt der Wein bei kühlen Temperaturen. Der Säureabbau wird trotz unseres nördlichen Klimas meist unterbunden, um die natürliche Säure und damit die Frische im Wein zu erhalten. Diese „Frische“ ist zu unserem Markenzeichen bei den Weinen geworden. Sie hält die Weine lebendig, macht sie animierend und sorgt für ein gewisses Alterungspotential, gerade bei den hochwertigen Weinen. Der Jahrgang 2016 ist wiederum vollständig trocken vergoren. Die Aromen sind exotisch, leicht würzig und von einer schwachen Toastnote des Holzes unterstützt. Gegenüber dem Pinot Blanc wirkt der Viognier kräftiger und intensiver. Er ist weniger ein Apérowein, als vielmehr ein Essensbegleiter. Eine Lagerung von bis zu 5 Jahren ist für unseren Viognier kein Problem.

Degustationsnotiz der Schweizerischen Weinzeitung zum Jahrgang 2013 (schon ein Weilchen her)

Helles Gelb. Duftige Nase, feinwürzig, parfümiert. Hauch Kohlensäure im Antrunk, Schmelz und zugleich knackige Säure, Geschmack leicht unreifer Aprikosen, nerviges, salziges Finale. Ein vielversprechender Weisswein.