

## HANSPETER LAMPERT Cuvée Rouge Maienfeld AOC Graubünden



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Hanspeter Lampert</b>
Traubensorten:	Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
Alkoholgehalt:	13.70% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Eine echte Rarität ist diese Cuvée aus Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot. Eine späte Lese, die vergleichsweise lange Maischestandzeit von sieben Tagen und der anschliessende Ausbau in französischen Barriques für 22 Monate, verleihen diesem Wein eine eigene Persönlichkeit. Mit fruchtigen Aromen von dunklen Beeren, Zwetschgen und Cassis, würzig unterlegt mit Lakritz, Pfeffer, Trocken Kräutern und dezenter Räucherspeck Note. Saftiger, zupackender Gaumen, mit schöner Gerbstoff Struktur und langem Finale.

### **Empfehlung**

---

Passt hervorragend zu kräftig-würzigen Gerichten z.B. Risotto mit Pilzen, Pizzoccheri neri, dunklem Fleisch, vor allem Wild.

### **Produzent**

---

In der dritten Generation wirkt Hanspeter Lampert: im schiefbrig-kalkigen Maienfelder Heidelberg am Fusse des Falknis, mit Bravour, nach bewährter, der Zeit angepasster Methode. Das heisst: vermehrt umweltfreundliche Wingertbewirtschaftung und die Biodiversität in den Weinbergen fördernd, die Trauben kompromisslos selektierend und die Weine nun im Burgunderflaschen-Kleid abgefüllt. Des Winzers Ziel ist, vielschichtige, klar strukturierte Weine mit eindeutigem Bündner Charakter hervorzubringen. Unsere Einschätzung: genau das schaffen sie.