WEINGUT LAMPERT /THOMAS LAMPERT

Pinot Noir Classic AOC
Maienfeld Graubünden



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Weingut Lampert /Thomas Lampert**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

Die Trauben stammen von verschiedenen Lagen und werden Teils in grossen Holzfässern, Teils in Barriques ausgebaut. Schöne Pinot-Typizität zeigend, mit Aromen von roten Beeren, getrockneten Kirschen, feinen Blüten Düften und zarter Kräuterwürze. Saftig-süffiger Gaumen, wiederum fein würzige rite Frucht zeigend, mit gut eingebundenen Tanninen.

Empfehlung

Ein idealer Begleiter zu verschiedenen Bündner Spezialitäten, etwa zu einer währschaften Gerstensuppe, Capuns oder Pizokel aber auch zu Schmorgerichten oder auch einfach mal zum "Bündner-Plättli".

Produzent

Auch wenn der Begriff vom «jungen Wilden» schon bald etwas überstrapaziert ist, könnte man bei Thomas Lampert dazu geneigt sein, eben Diesen doch nochmals hervorzuholen. ´Lampert Weine sind keine Massenware. `Unser Ziel ist es, jedes Jahr neue, horizonterweiternde Geschmacks-Erlebnisse zu bieten. Unsere kleinen Auflagen sind exklusive Raritäten, die durch Natur, Keltern und Reifeprozess ihren individuellen Charakter erhalten´, sagt er selbstbewusst. Thomas Lamperts Anspruch sind Weine mit Eleganz, Frische und Feinheit. Dem Traum vom eigenen Weingut hat er die letzten 18 Jahre seines Lebens gewidmet. Seit 2023 führt er nun das elterliche Weingut, welches von Sonja und Markus Lampert 1984 gegründet wurde. Im Vordergrund steht dabei ein Weinbau im Einklang mit der Natur, denn für ihn sind der Boden und das Mikroklima eines Rebbergs, die Seele der Weinrebe und tragen in grossem Masse zur Qualität der Trauben bei und prägen somit letztlich auch die Identität des Weins.