

**WEINGUT LAMPERT /THOMAS LAMPERT****Pinot Noir Eichholz AOC****Maienfeld Graubünden**

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

Die Trauben aus der namensgebenden Lage, sind Schweizer Klone. Vergoren mit rund 30% Ganztrauben und ausgebaut in Barriques (ca. 40% Neu). Würzig-fruchtiges Bouquet, mit Aromen von blauen Beeren, Pflaumen und schwarzen Kirsche, dazu dezente Barriques Töne und einem Hauch von ungesüsstem Kakaopulver. Schöne Struktur am Gaumen, mit gutem Frucht Extrakt und feiner Würze im Finale.

**Empfehlung**

---

Hervorragend zu Fleisch vom Grill oder gebraten, etwa rosa Iberico Filet mit Dörripfaumen oder saftiges Kalbs-Rib-Eye mit Speck-Pfeffer Sauce, aber auch zu Wildgerichten. Perfekt auch zu Penne mit Cicorino Rosso und Parmesan.

**Produzent**

---

Auch wenn der Begriff vom «jungen Wilden» schon bald etwas überstrapaziert ist, könnte man bei Thomas Lampert (mit Recht) dazu geneigt sein, eben Diesen doch nochmals hervorzuholen. 'Lampert Weine sind keine Massenware. Unser Ziel ist es, jedes Jahr neue, horizontenerweiternde 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 ganz klar 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.