WEINGUT LAMPERT /THOMAS LAMPERT

Cuvée Rouge AOC
Maienfeld Graubünden

Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Weingut Lampert /Thomas Lampert**
Traubensorten:	Syrah (Shiraz), Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt (Rotburger), Sankt Laurent
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

Syrah und Merlot spielen in dieser spannenden Cuvée die Hauptrolle, ergänzt mit etwas Cabernet und Zweigelt, sowie je nach Jahr einem kleinen Anteil St. Laurent. Ausgebaut separat in Barriques für rund zwölf Monate. Im Nasenbild zeigen sich Aromen von dunklen Beeren, Zwetschgen und ein Hauch von Cassis, würzig umrahmt mit Noten von getrockneten schwarzen Oliven, dunkler Schokolade und einem Touch zerstossenem Pfeffer. Auch am Gaumen saftige dunkle Frucht zeigend, wiederum fein würzig, mit dezenten Menthol Spuren im Finale.

Empfehlung

Toller Begleiter zu etwas kräftigeren Speisen, etwa Waldpilz Risotto, im Salzteig gebackene Rote Bete mit Brombeer-Nuss Sauce oder zu Lamm-Bratwürsten vom Grill. Wunderbar auch zu Gerichten mit schwarzem Trüffel.

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.