

**WEINGUT LAMPERT /THOMAS LAMPERT****Cuvée Blanc AOC  
Maienfeld Graubünden**

Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Weingut Lampert /Thomas Lampert</b>
Traubensorten:	Sylvaner, Chardonnay (Morillon), Sauvignon Blanc (Blanc Fumé)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ausgewogene Balance der einzelnen Rebsorten. So zeigt sich ein fruchtig-blumiges Bouquet mit Aromen von gelben Früchten, saftigen Birnen, weissen Blüten und einem Touch von Gletscher Bonbon. Am Gaumen schöne Frucht-Extrakt Süsse zeigend, getragen von harmonischer, trink animierender Frische.

**Empfehlung**

---

Mit seiner wunderbar süffigen Art, ein toller Wein zum Apéro, der aber auch hervorragend feine Vorspeisen begleitet, etwa Gemüse im Tempura Teig mit Kräuter Dip oder Kresseschaumsüppchen mit Crevetten- oder Hähnchen Spiesschen.

**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.