WEINGUT LAMPERT /THOMAS LAMPERT

Sauvignon Blanc AOC
Maienfeld Graubünden



Jahrgang:	2025
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Weingut Lampert /Thomas Lampert**
Traubensorten:	Sauvignon Blanc (Blanc Fumé)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Im Bouquet zeigt dieser im Stahltank ausgebaute Sauvignon Blanc einladende Aromen von Stachelbeeren, golden Kiwi, knackigem Apfel und etwas Zitronat, umrahmt von zarter Kräuter-Würze. Am Gaumen schöne Frische zeigend, wiederum fein zitrisch, mit schöner Frucht und dezent mineralischem Touch.

Empfehlung

Als klassischer Begleiter zu (grünem) Spargel und anderen Gemüsegerichten. Perfekt aber auch zur Fisch-Küche, etwa Egli Zuger Art oder Flusskrebse mit Tomaten-Fenchel Sud und Zitronen-Abrieb.

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.