

WEINGUT LAMPERT /THOMAS LAMPERT

Lampert Brut AOC

Méthode Traditionelle Graubünden



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Lampert /Thomas Lampert
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	1.75 g/l
Ausschenktemperatur:	9-11°

Ein wunderbarer, nach Champagner-Vorbild gekelterter Schaumwein aus 80% Pinot Noir und 20% Chardonnay. Der Grundwein dafür wurde im Stahltank ausgebaut, degorgiert wurde nach rund zwei Jahren Hefelager. In der Nase zeigen sich Aromen von rotem Apfel, saftigen Kirschen, Tellerpfirsich, Orangeat und etwas Quitte, zart-würzig unterlegt von feinen Brioche Tönen und dezent mineralisch-kräuterigen Noten. Am Gaumen mit feinem Schmelz, saftig-frischer Frucht und toller Säure Struktur.

Empfehlung

Ein wunderbarer Schaumwein zum Apéro, aber auch zu leichten Vorspeisen wie geflammte Makrele auf Apfel-Kohlrabi Bett mit eingelegter Senfsaat oder Erbsen Risotto mit Speck-Crumble.

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, horizontweiternde 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.

