



AOC Graubünden

Maienfelder Pinot Noir Classic 2022

Lampert

CHF 23.00

 75cl
 13.2%
 Graubünden
AN 11647522

Vinifikation

Im grossen Eichenfass.

Degustationsnotiz Nase

Typisch Pinot Noir Herrschaft mit himbeerigen Noten, etwas Rauch und feiner Mineralik.

Degustationsnotiz Gaumen

Mundfüllende Leichtigkeit, beerig, elegant, leichter Körper und wunderbar einfach zu trinken.

Passt zu

Pasta, hellem Fleisch, Geflügel, Bündner Spezialitäten und auch zu asiatischen Gerichten.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Produzent

Seit 1984 stetig gewachsen, werden heute 4 Hektaren Reben in Maienfeld bewirtschaftet. Die Produktion erfolgt nach den Richtlinien des Ökologischen Weinbaus ÖLN, mit der Bestrebung im Weinberg nur bestes Traubengut zu produzieren. Nur so können daraus hochstehenden Weine entstehen. Seit Herbst 2017 ist der Sohn Thomas Lampert für die Kelterung der Weine verantwortlich. Als diplomierter Winzer und Weinbautechniker hat er auf verschiedenen Weingütern im In- und Ausland sein Fachwissen erworben.

Region

Die Bündner Herrschaft ist durch die einzigartige Lage im Rheintal klimatisch sehr begünstigt und profitiert vom warmen Südwind, dem Föhn. Die Rebfläche beträgt ungefähr 420 Hektaren und ist zu knapp 80% mit roten Rebsorten bestockt, wovon Pinot Noir der unbestrittene Star im Rebberg ist. Bei den weissen Sorten ist die Vielfalt breiter und umfasst lokale und internationale Sorten mit Completer als weissem Aushängeschild. Aufgrund der ausgezeichneten Weinqualität und den klassischen Burgunder-Sorten wird die Bündner Herrschaft als das Burgund der Schweiz gelobt.



Maienfelder Pinot Noir Classic 2022 Lampert

Subregion

Die Stadt Maienfeld, die dritte Stadt am Rhein, ist bekannt für ihre hochwertigen Weine, die Heidi-Geschichte von Johanna Spyri und die Maienfelder Pferderennen. Die Rebberge verteilen sich auf gut 100 Hektaren und liegen zwischen 400 - 650 Meter über Meer auf. Im Rebberg finden sich die klassischen Bündner Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Riesling Sylvaner.