



AOC Graubünden

Jeninser Blanc de Noir 2023

Johannes Lampert

CHF 25.00

 75cl
 13%
 Graubünden
 Pinot Noir
AN 11077523

Vinifikation

Dieser Blanc de Noir wird mit Hilfe des Saignée-Verfahrens gewonnen. Was bedeutet, das bei der Einmischung der roten Pinot Noir Traube ein Teil des Saftes/Most's abgezogen wird. Er wird spontan in Edelstahltanks, wie ein Weisswein vergoren.

Degustationsnotiz Nase

In der Nase hat man den Geruch nach Wiesenblumen und Frühling. Ausserdem Aromen nach dunklen Heidelbeeren und eine enorme Frische steigt einem beim Schwenken entgegen.

Degustationsnotiz Gaumen

Die spritzige Säure ist sehr erfrischend am Gaumen. Er weist eine minime Restsüsse auf, welche eher angenehm wirkt. Die Aromen nach Heidelbeeren, wenig Himbeeren und Walderdbeeren runden das Geschmacksspektrum ab.

Passt zu

Zu geniessen als Aperio, zu weissem, hellen Fleisch. Jeglichen Vorspeisen, auch zu hellem Risotto und Weichkäse.

Trinkreife

Jahrgang + 2 Jahre

Produzent

Myriam und Johannes Lampert haben kürzlich den elterlichen Betrieb von Johannes übernommen. Neben Schafzucht (sie produzieren ganz feine Salsiz) betreiben sie auch noch einen Rebberg in Jenins, welcher mit Pinot Noir Trauben bestockt ist. Ausserdem bewirtschaften sie alles nach den BIO-Richtlinien. Neben einem Pinot Noir keltern sie auch noch einen Blanc de Noir.



Jeninser Blanc de Noir 2023 Johannes Lampert

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.

Subregion

Die Weinberge von Jenins liegen um das Dorf verteilt auf flachen Lagen der Moräneschuttkegeln des Falknis. Im Rebberg finden sich die klassischen Bündner Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Riesling Sylvaner. Ein Highlight der Bündner Weinkultur findet sich mit dem Restaurant Alter Torkel in Jenins. Dort kann die Mehrheit aller Bündner Weine in gediegener Atmosphäre und bei feiner Kost genossen werden.