



VALENTIN
WINE

AOC Graubünden

Pinot Noir 2022 Myriam und Johannes Lampert

CHF 38.00

-  75cl
-  13.9%
-  Graubünden
-  Pinot Noir
- AN** 11057522

Vinifikation

Im Rebberg setzt Johannes eine strenge Ertragsminderung durch. Dieser Pinot Noir wird spontan vergoren. Ausgebaut wird er zu einem Drittel in Neuholz aus Schweizer Eiche. Danach kommt er unfiltriert in die Flasche.

Degustationsnotiz Nase

Die Aromen in der Nase sind folgende: Heidelbeeren, ein Potpourri an Waldfrüchten, etwas Tabak und Schokolade gepaart mit schwarzem Pfeffer.

Degustationsnotiz Gaumen

Im Gaumen zeigt sich der Pinot vielschichtig, konzentriert und weist Aromen von roten Waldbeeren, etwas Rauch und Pfeffer auf. Der Abgang macht Freude, da er lang anhaltend ist und von obigen Aromen getragen wird.

Passt zu

Sehr fein zu Pasta und verschiedenen Pizzen, die mit Fleisch belegt sind. Veltlinerbraten, Schmorgerichten, auch zu einem feinen Tatar und Grilladen. Ausserdem auch zu Hartkäse zu geniessen.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre



VALENTIN
WINE

Pinot Noir 2022 Myriam und Johannes Lampert

Produzent

Myriam und Johannes Lampert führen einen vielfältigen landwirtschaftlichen Betrieb, der sowohl Rebberge als auch eine Schafzucht umfasst – alles konsequent nach den Richtlinien von Bio Suisse zertifiziert. Johannes, gelernter Winzer, und Myriam hatten 2017 die Idee, aus den eigenen Trauben selbst Wein zu keltern. Ursprünglich entstand die Idee aus reiner Freude am Handwerk, mit dem Ziel, einen guten Wein für Familie und Freunde zu schaffen. Doch Leidenschaft spricht sich schnell herum: Bereits 2022 wurden ihre Weine in der Schweizerischen Weinzeitung unter die besten 60 Pinot Noirs des Landes gewählt. Heute produzieren die beiden drei charaktervolle Weine, die grossen Anklang finden – ein Pinot Noir, ein Blanc de Noir sowie ein Merlot. Ihre Philosophie beruht auf dem Grundsatz: «Immer mit der Natur, nie gegen sie.» So entstehen spontanvergorene, unfiltrierte Weine mit Bio-Zertifizierung. Der Pinot Noir wird im Holz vergoren und reift anschliessend im Schweizer Eichenbarrique, während der Blanc de Noir im Stahltank seine markante, provokant-frische Säure entwickelt – ein klarer Kontrapunkt zu klassischen Blanc de Noirs. Auch visuell stechen die Weine hervor: Die Etiketten in Ticketform sind nicht nur ein gestalterisches Highlight, sondern symbolisieren das, was in jeder Flasche steckt – ein echtes «Ticket zum Genuss».

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.