VALENTIN WINE

AOC Graubünden

Blanc de Noir 2024 Myriam und Johannes Lampert

CHF 25.00

- 75cl
- 13%
- Graubünden
- Pinot Noir
- AN 11077524

Vinifikation
Dieser Blanc de Noir wird mit Hilfe des Saignée-Verfahrens gewonnen. Was bedeutet, das bei der Einmaischung 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 Apero, zu weissem, hellen Fleisch. Jeglichen Vorspeisen, auch zu hellem Risotto und Weichkäse.

Trinkreife
Jahrgang + 2 Jahre

VALENTIN WINE, Via Da la Staziun 43, 7504 Pontresina
T +41 81 838 84 85, info@valentin-wine.ch, https://www.valentin-wine.ch/

VALENTIN WINE

Blanc de Noir 2024 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 klassichen 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.