






Weingut Heidelberg, AOC Graubünden

HP Lampert Maienfelder Chardonnay Heidelberg 2019

CHF 36.85

 13.5%
 Graubünden
 Chardonnay
AN 1926719

Produzent

Die Familie von Hanspeter Lampert bewirtschaftet das Weingut Heidelberg bereits seit drei Generationen. Heute gehören mehr als fünf Hektar Rebberge zum Weingut, die zu zwei Drittel mit Reben bestockt sind, welche mehr als 20 Jahre, die ältesten sogar über 45 Jahre alt sind. Die Rebberge liegen auf dem Schuttkegel des Maienfelder Hausberges Falknis. Der steinhaltige, schiefer- und kalkreiche Untergrund dieses Bodens ermöglicht es Lampert filigrane, mineralische und tiefgründige Weine zu keltern. Die Abstrahlung des Gesteins hat in der Nacht eine wärmende Wirkung, die seinen Trauben immer einen kleinen Vorsprung im Reifestadium verschafft. Darum sind seine Weine besonders aromatisch.

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 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.

Herstellung

Ausbau im Barrique während 12 Monate

Degustationsnotiz

Ausgeprägte Mineralität sowie dezente Noten vom Holzfass. Ein gut strukturierter und finessenreicher Chardonnay mit einer frischen und rassigen Säure.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch.