VON SALIS



AOC Graubünden

Johannes Lampert Pinot Noir 2022

CHF 38.00

75cl
13.1%
Graubünden
Pinot Noir
AN 5919722

Degustationsnotiz
In der Nase komplex und vielschichtig, Aromen nach Waldfrüchten, Edelkakao, Lakritze vereint mit ansprechender Würznoten. Am Gaumen kraftvoll, cremig und feingliedrig, mit intensiven Beeren und Würzaromen. Die Struktur ist perfekt ausbalanciert, der Abgang lang und mineralisch.

Herstellung
Strenge Ertragsbeschränkung, Spontanvergärung, sehr sanfte Maischegärung mit einem kleinen Anteil Stielgerüsten, Ausbau für 12 Monate in Schweizer Barriquefässern mit 25% Neuholzanteil, unfiltriert.

Trinkreife
Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu
Wunderbar zu Rindfleisch – von Steaks über Stroganoff bis hin zu Tatar oder langsam gegarten Braten aus dem Ofen. Hervorragend zu reifem Hartkäse – von Parmigiano Reggiano, über Sbrinz bis hin zu Pecorino oder älterem Alpkäse.

Produzent
Myriam und Johannes bewirtschaften einen landwirtschaftlichen Betrieb, zu dem Rebberge und Schafe gehören. Der gesamte Betrieb ist Bio Suisse zertifiziert. Johannes, der gelernte Winzer und Myriam, die Detailhandelsfachfrau hatten im Jahr 2017 die Idee, aus den Trauben, die im Betrieb angebaut werden – mitunter für von Salis – selbst Wein zu produzieren. Einfach aus der Freude an der Sache mit dem Ziel, einen guten Wein für die Familie und Freunde herzustellen. Und wie so oft, bleibt Leidenschaft nicht lange unentdeckt und so gewannen die Weine von Myriam und Johannes Lampert zunehmend an Popularität und schafften es bereits 2022 unter die besten 60 Pinots in der Schweizerischen Weinzeitung. Mittlerweile stellen sie vier Weine her, die sich grosser Beliebtheit erfreuen. Dazu gehören ein Blanc de Noir, ein Pinot Noir, ein Merlot, sowie ab 2025 ein Schaumwein aus Pinot Blanc mit traditioneller Flaschengärung. Dabei achten Myriam und Johannes Lampert stets darauf, so naturnah wie möglich zu arbeiten, mit den Worten von Johannes: «immer mit der Natur und nie gegen sie». So sind die spontanvergorenen Weine Bio-zertifiziert und werden nicht filtriert. Der Pinot Noir wird im Holz vergoren und dann im Schweizer Eichen-Barrique ausgebaut, während der Blanc de Noir im Stahltank die gewollte «provokante und knackige Säure» entwickelt, die ihn von den klassischen Blanc de Noirs abhebt. Nicht nur der Geschmack überzeugt bei Myriam und Johannes Lampert, auch das Design der Etiketten ist einmalig – so ist die Ticketform nicht zufällig, sondern eben das «Ticket zum Genuss».

VON SALIS



Johannes Lampert Pinot Noir 2022

Region

Die Bündner Herrschaft ist das Herzstück des Schweizer Weinbaus im Kanton Graubünden – vier Gemeinden im Churer Rheintal, die zusammen für den besten Ruf einer ganzen Region sorgen: Fläsch, Maienfeld, Malans und Jenins. Die Lage im Talkessel, geschützt von den Bergen und regelmässig verwöhnt vom warmen Südwind, dem Föhn, schafft ein Kleinklima, wie man es sonst kaum in den Alpen findet.
Auf kantonsweit rund 421 Hektar Rebfläche (Stand 2023) wachsen über 40 Rebsorten. Das Herz dieser Fläche schlägt in der Herrschaft: Auf den sonnenverwöhnten Terrassen zwischen Fläsch und Jenins konzentriert sich der grösste Teil der roten Reben des Kantons, allen voran der Pinot Noir – traditionell wird für die Herrschaft ein Rotweinanteil von rund 80 Prozent genannt, deutlich mehr als im kantonalen Schnitt. Bei den weissen Sorten dominiert mengenmässig der Riesling-Silvaner, die grösste Berühmtheit geniesst aber der Completer: eine autochthone Rarität, die in der Region nie ganz verschwunden ist und heute eine kleine Renaissance erlebt. Wegen dieser burgundischen Rebsorten, der kalkreichen Schieferböden und der konstant hohen Weinqualität wird die Bündner Herrschaft seit Jahrzehnten als das „Burgund der Schweiz" gerühmt.
Die Geschichte des Bündner Weinbaus reicht weit zurück: Der älteste schriftliche Beleg datiert auf das Jahr 765, als Bischof Tello von Chur dem Kloster Disentis einen Rebberg vermachte. Der Pinot Noir selbst kam der Überlieferung nach erst um 1630 in die Region – mitgebracht von jungen Bündner Söldnern, die zuvor im Burgund gedient hatten. Was als Import begann, ist heute das unverwechselbare Markenzeichen der ganzen Herrschaft.
Mittendrin liegt Maienfeld, wo von Salis seit 2025 seine neue Vinothek betreibt. Rund 60 Rebbauern aus Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans sowie den benachbarten Weinbaugemeinden Zizers und Trimmis beliefern das Unternehmen; ergänzt wird das Sortiment durch rund zwei Hektar eigene Reben mitten in der Bündner Herrschaft.

Subregion

Jenins liegt auf den Moräneschuttkegeln des Falknis, verteilt um das Dorf herum – eine Lage, die den Reben viel Sonne und gut durchlässige, kalkreiche Böden beschert. Der Überlieferung nach war es der Duc de Rohan, ein französischer Heerführer, der um 1630 den Pinot Noir in die Bündner Herrschaft brachte; ein Denkmal für ihn steht bis heute am Dorfausgang Richtung Maienfeld.
Kulturelles Herzstück der Region ist der Alte Torkel mitten im Jeninser Rebenmeer – das offizielle „Haus des Bündner Weins" der Organisation Graubünden Wein, wo sich auf der Terrasse mit Blick in die Berge nahezu alle Weine der Herrschaft verkosten lassen.
Auch weinbaulich sorgt Jenins gerade für Schlagzeilen: 2026 gewann Georg Schlegel vom Weingut zur alten Post am Mondial des Pinots zum dritten Mal den begehrten Grand-Maestro-Titel – als erster Betrieb überhaupt in der Geschichte des Wettbewerbs. Neben Schlegel zählen Obrecht, Sprecher von Bernegg sowie Myriam & Johannes Lampert zu den führenden Jeninser Weingütern bei von Salis.