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».

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.

VON SALIS

Johannes Lampert Pinot Noir 2022

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.