



AOC Graubünden

Johannes Lampert Pinot Blanc brut

2023

CHF 47.00

-  75cl
-  12.5%
-  Graubünden
-  Pinot Blanc
- AN** 5917723

Degustationsnotiz

In der Nase präsentieren sich vielschichtige Aromen nach weissen Blüten, Birne, etwas Zitronengras, wunderschön vermählt mit Brioche- und feinen Hefenoten. Der Auftakt am Gaumen ist frisch, lebendig und von einer vifen Säure geprägt. Der Pinot Blanc brut entwickelt einen animierenden Trinkfluss mit tollem Zug und einem frischen, salzigen Abgang.

Herstellung

Traditionelle Flaschengärung, von Hand gerüttelt, degoriert im Mai 2025.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Perfekter Begleiter für Aperos in Kombination mit salzigen Knabbereien, Blätterteiggebäck oder allen Arten von Hors d'oeuvres.

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.