VON SALIS



AOC Graubünden

Johannes Lampert Pinot Blanc Brut 2024

CHF 47.00

75cl
11.9%
Schaumweine Graubünden
Pinot Blanc
AN 5917724

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
Vergärung und Ausbau im gebrauchten Barrique, der biologische Säureabbau fand ebenso im Holzfass statt. Im März 2025 wurde der Grundwein in die Flaschen transferiert, wo die traditionelle zweite Gärung stattfand. Die Reifung auf der Hefe dauerte bis März 2026, wann der Pinot Blanc brut degorgiert wurde. 700 Flaschen produziert.

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.