



Sauvignon Blanc

Weingut Lampert

Anbaugebiet: Schweiz / Bündner Herrschaft AOC

Rebsorte(n): Sauvignon Blanc/Bianco

Ausbau / Herstellung: Edeltahltank

Charakteristik: Jahrgang 2022

In der Nase dominieren Noten von exotischen Früchten, wie z. B. Litschi sowie von Holunderblüten und Minze. Am Gaumen präsentiert er sich mit einem eleganten Körper, der von einer leicht saftigen Säure gestützt wird, die wiederum von einer dezenten Lieblichkeit aufgefangen wird. Ein frischer, fruchtiger Sauvignon Blanc.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Ein typischer Apérowein, der ausserdem sehr gut zu pochiertem Fisch und zu vegetarischen Sommergerichten, wie z. B. zu einem Taboulésalat und zu grünem Spargel passt. Herrlich ergänzt er auch verschiedenste, asiatische Speisen mit Pouletfleisch.

Weingut Lampert

Das Weingut Lampert in Maienfeld ist seit 1984 stetig gewachsen. Heute bewirtschaften Markus und Sonja Lampert (im Bild) 4 Hektaren Reben. Seit Herbst 2017 dürfen sie auf die Unterstützung von Sohn Thomas zählen, welcher für die Kelterung der Weine verantwortlich ist. Die Produktion wird nach den Richtlinien des Ökologischen Weinbaus umgesetzt. Die Lamperts sind bestrebt im Weinberg stets bestes Traubengut zu produzieren. Dank diesem hohen Qualitätsanspruch entstehen daraus herausragende Weine. Die Passion der Lamperts gilt dem Pinot Noir und dem Chardonnay.

