Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Pinot Noir Classic

Maienfelder
Weingut Lampert

Anbaugebiet: Schweiz / Graubünden AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Eine rubinrote Farbe und fruchtige, reine Aromen von roten Beeren und verlockenden Süssholznoten laden zum Trinkgenuss ein. Am Gaumen präsentiert sich ein weicher Körper mit einem geschmeidigen Tannin und einer dezenten, reifen Säure. Ein klassischer Maienfelder Blauburgunder - fruchtig und elegant beschert er mit seiner mundfüllenden Leichtigkeit unkomplizierten Trinkgenuss.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Pinot Noir ist ein ausgezeichneter Begleiter zu zarten Fleischgerichten, wie z.B. einem Kalbgeschnetzeltem Zürcher Art oder Geflügel mit einer feinen Rahmsauce. Aber auch zu Bündner Capuns, zu Älpler Makkaroni, zu einer vegetarischen Spinatquiche, zu einer Käseplatte und zu getrocknetem Bündnerfleisch ist er ein wahrer Genuss.

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.



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch