# **Thomas Lampert Maienfeld**

Seit 1984 stetig gewachsen, bewirtschaften wir jetzt 4 Hektaren Reben in Maienfeld. Wir produzieren nach den Richtlinien des Ökologischen Weinbaus ÖLN, und sind bestrebt im Weinberg bestes Traubengut zu produzieren. Nur so können daraus unsere hochstehenden Weine entstehen. Von Anfang an wurden unsere Trauben auf dem elterlichen Weingut Heidelberg gekeltert. Ab Herbst 2017 wird unser Sohn Thomas Lampert die Kelterung unserer Weine übernehmen. Als diplomierter Winzer und Weinbautechniker hat er auf verschiedenen Weingütern im In- und Ausland sein Fachwissen erworben.



#### Jürg Hartmann Malans

Das Gebäude wurde1938 von seinen Grosseltern gebaut, und als Viehhandelsbetieb geführt. Seine Eltern bauten den Betrieb weiter aus, machten Viehzucht , Acker und Rebbau. Jürg machte die 3-jährige Winzerlehre, in jeweils 3 verschiedenen Betrieben. Nach einen Sprachaufenthalt in Australien arbeitete er in einem Weinbaubetrieb in Neuseeland. Im Jahre 2001 übernahm er den elterlichen Betrieb und stellte diesen auf Weinbau um.Er konnte die Rebfläche vergrössern und mit verschiedenen Rebsorten erweitern. Der Kuhstall wurde 2013 in einen Weinkeller mit Degustationraum/ Baizli umgebaut.Der Degustationraum bietet Platz für 50 Personen, der für verschiedene Anlässe wie Familienfeste, Firmenessen, Vereinsanlässe etc. genutzt wird.

Jürg bewirtschaftete seinen Betrieb anfänglich mit Integrierter Pflanzenproduktion. Er legt viel Wert auf die Pflege seiner Rebstöcke, und die Bewirtschaftung der Böden, so dass die Nützlinge im Rebberg gefördert werden wie Bienen und Insekten. Somit verzichtet er ganz auf Herbizide.

Im Jahre 2018 hat er den ganzen Betrieb auf biologischen Anbau umgestellt.

# **Novemberspecials**

# Jürg Hartmann – Malans und Thomas Lampert – Maienfeld

### Malanser Weissburgunder Jürg Hartmann

1 dl 8 75 cl 58

Dezenter, frischer Duft, der an Zitrusfrüchte und Ananas erinnert. Am Gaumen präsentiert er sich gelbfruchtig, mineralisch und elegant. Die knackige und saftige Säure macht diesen Bündner Weissburgunder zu einem herrlichen Trinkerlebnis.

# Malanser Cuvée Pinot-Malbec – Jürg Hartman

1 dl 10.5 75 cl 76

Finessenreich, elegant und vornehm ist dieser Pinot – Malbec in seiner Wesensart. Liebhaber dieser edlen Traubensorten werden sich am Duft nach Waldboden, Trüffel, Walderdbeeren und verblühten Teerosen. Seine wunderbare aromatische Länge am Gaumen ist geprägt vom Geschmack reifer Beeren und von einer ausgewogenen Würzigkeit.

### **Pinot Noir Classic Thomas Lampert Maienfeld**

1 dl 8 50 cl 39 75 cl 58

Ein mittelschlanker, typischer Blauburgunder mit feiner Rauch- und Fruchtnote in der Nase und lebendigem Auftakt im Gaumen, sehr abgerundet und geschmeidig, schmeckt leicht gekühlt getrunken am besten.

#### **Cuvée Rouge Thomas Lampert Maienfeld**

1 dl 12.5 75 cl 89

Eine gekonnte Mischung aus den 3 Traubensorten: Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot und 18 Monate Barriqueausbau ergeben diesen kräftigen dunkelroten mit hochwertigen Taninen ausgestatteten Wein. Am Gaumen wunderbare Beerenfruchtkonzentration, balancierte Textur, gehaltvoll, rund und saftig, Zwetschke und Kräuterwürze, geschmeidige Tannine und Vanille, saftige reife Wildkirsche, schwarze Johannisbeere, mineralisch, etwas Nougat und Edelholzwürze.