



# WEIN AM LIMIT

EST. 2012

## 2017 ECHEZEAUX GRAND CRU

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Aus einer Parzelle mit südöstlicher, gut durchlüfteten Ausrichtung und im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke). Der Boden besteht aus Kalk, Lehm und teilweise Sand mit Eisenadern. Der Ertrag liegt bei 30 hl/ha und die Reifung erfolgte 17 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gemischt und vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Ein über alle Dinge erhabender, rotfruchtiger Pinot Noir mit einer festen, dichten Struktur im Geschmack. Robust, erdig und kraftvoll.

<b>REBSORTE</b> Pinot Noir / Spätburgunder	<b>APPELLATION</b> Echezeaux Grand Cru Controlée	<b>ALKOHOLGEHALT</b> 13 vol %	<b>DEKANTIEREN/KARAFFI EREN</b> Ja	<b>VEGAN</b> Nein
<b>AUSBAU</b> gebrauchtes Barrique	<b>REGION</b> Burgund	<b>RESTZUCKER</b> < 1 g/l	<b>GLASEMPFEHLUNG</b> Burgunderglas	<b>ZUSATZSTOFF</b> Enthält Sulfite
<b>KLIMA</b> semi-kontinental, maritim	<b>LAND</b> Frankreich	<b>GESAMTSÄURE</b> -	<b>TRINKTEMPERATUR</b> 16-18°	<b>NÄHRWERTTABELLE</b> -
<b>BODEN</b> Jurakalk, Mergel	<b>ANBAU</b> naturnah und nachhaltig	<b>PH-WERT</b> -	<b>TRINKZEITFENSTER</b> 2024 - 2044	<b>ABFÜLLER</b> Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
<b>BIO-PRÜFNUMMER</b> -	<b>HÖHE ÜBER N.N.</b> 150 - 400 Meter	<b>INTERNATIONALE BEWERTUNG</b> -	<b>VERSCHLUSS</b> Naturkork	<b>IMPORTEUR</b> Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg

### PHILIPPE PACALET

Ein charismatischer, eigenwilliger Winzer ohne Weinberge, aber mit einer Vision von reichhaltigen, reinen Burgundern. So würden wir Philippe Pacalet umschreiben. Er ist der Enkel von Marcel Lapierre, dem berühmten Mann des Beaujolais. Genau wie sein Onkel wurde er früh inspiriert von Jules Chauve...

