

# 2018 Nuits Saint Georges 1er Cru "Aux Chaignots"

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Die Nuits-Saint-Georges Weine bezaubern immer wieder mit ihrer Finesse, ihrer Frische und Eleganz. Vielleicht werden sie auch etwas übersehen im Reigen des komplexen Namensgewirrs von Burgund. Die südöstlich orientierte Parzelle "Aux Chaignots" von Philippe ist rund 55 Jahre alt und mit 10.000 Reben pro Hektar bepflanzt. Der steinige Boden besteht aus Ton und Kalkstein mit einer bräunlich-rötlichen Färbung. Ein warmes Mikroklima sorgt für eine gute Ausreifung der Frucht. Der Durchschnittsertrag beträgt niedrige 35 hl/ha. Das ist ein reichhaltiger, ernster und für Philippes Verhältnisse opulenter Wein. Sehr mineralisch und mit einer umwerfenden Frucht daherkommend, die etwas von der Muskulatur eines Zehnkämpfers hat. Nach Himbeere, Sauerkirsch und balsamischen Noten duftend. Sehr feine, polierte Gerbstoffe und ein runder Geschmack. Spontan vergoren zusammen mit Stielen und Stängeln, ohne Temperaturkontrolle dafür mit anschließende malolaktischen Gärung im Fass. Reifung für 17 Monate in gebrauchten Pièces auf der Feinhefe und nur kurz vor der Abfüllung mit einer minimalen Schwefelung versehen. 1100 Flaschen

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> < 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 12-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> kontinental	<b>Appellation</b> Nuits Saint Georges 1er Cru "Aux Chaignots"	<b>Säure</b> 4,57 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15
<b>Boden</b> Jurakalk, Ton	<b>Anbau</b> naturnah	<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> 150 - 400 Meter	<b>Ausbau</b> 17 Monate in gebr. Pièces	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Ein charismatischer, eigenwilliger Winzer ohne Weinberge, aber mit einer Vision von reichhaltigen, puren 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 Chauvet, einem der Urväter des "Natural Weinbaus". Mit diesem durfte er während seiner Lehrjahre arbeiten. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.