

2018 LADOIX BLANC

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Die Trauben stammen aus einer rund 30 Jahre alten Anlagen in der Appellation Ladoix, im äußersten Norden der Côte de Beaune. Die mit überwiegend Pinot Noir bestockten Rebfläche bietet allerdings auch enormes Potential für Chardonnay. Dicht bepflanzt wachsen in etwa 10.000 Reben auf einem Hektar, welcher ca. 40 hl Most ergibt. Nach einer Ganztraubenpressung und einer Spontagärung, folgt die malolaktische Gärung. 12 Monate darf der Chardonnay ohne Schwefelgabe reifen. Weiße Blüten und ein Hauch gegrillter Birne zeigen schon in der Nase das frische Profil dieses Weines. Im Mund klar und mineralisch.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 0,7 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation Appellation Ladoix Controlée	Säure 4,09 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Jurakalk, Lehm mit Kalksteinauflage	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
Höhe über N.N. 150 - 400 Meter	Ausbau 12 Monate im Holzfass auf der Hefe	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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 weiterlesen.