

2021 Pommard 1er cru - Les Charmots

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Nur knapp zwei Kilometer südlich von Beaune liegt die berühmte Appellation Pommard, benannt nach dem gleichnamigen Ort. Sie liegt somit im nördlichen Teil der Côte de Beaune, dem mittleren Teil der Côte d'Or. Bekannt ist diese Region für die zum Teil kräftigsten Rotweine des Burgunds bekannt. Der Duft nach Kirschen gerahmt von rief dunklen Beerenfrüchten und Schwarzen Johannisbeeren betört die Sinne. Die feine Säure und die tolle Länge tun ihr Übriges. Er ist definitiv noch recht jung, aber wie er sich zurzeit in seiner jugendlichen Phase präsentiert, steht ihm eine absolut prächtige Zukunft voraus. Wer die Geduld aufbringen kann, sollte sich hiervon definitiv etwas in den Keller legen.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Appellation Pommard Contrôlée	Säure 5,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Granit, Sand	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
Höhe über N.N. 180 - 200 Meter	Ausbau im Barrique	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.