

# 2018 Nuits Saint Georges

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Strukturiert, mineralisch und reichhaltig. Die im Schnitt 50 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke) stammen aus den nach Osten ausgerichteten Parzellen "Bas de Combes", "les Fleurières" und "aux Lavières", welche organisch bewirtschaftet werden. Der Untergrund ist steiniger Kalkfelsen, der von einer dünnen Schicht aus Kiesel und Mergel bedeckt ist. Der Ertrag liegt bei 35 hl/ha und die Reifung erfolgte 16 Monate in gebrauchten Pièces, bevor sie zwei weitere Monate im Fuder reifen. Ohne Entrappung gemischt und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Dieser Stoff ist ein wichtiger, profunder Wein im Angebot von Philippe Pacalet. Fruchtig, geradliniger Duft mit viel Kirsche, Brombeere, Himbeere und Johannisbeere. Ein super-eleganter Saft aus dem Träume Burgunds sind, oder besser sein können.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> < 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	<b>Appellation</b> Appellation Nuits-Saint-Georges Controlée	<b>Säure</b> 5 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15
<b>Boden</b> Jurakalk, Mergel	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<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> 16 Monate auf der Hefe in gebr. Pièces & 2 Monate im Fuder	<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, 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 Chauvet, einem der Urväter des "Natural Weinbaus". Mit diesem durfte er während seiner Lehrjahre arbeiten. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.