

# 2018 Gevrey Chambertin Magnum

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Dieser Village Wein wurde aus verschiedenen, organisch bewirtschafteten Parzellen namens "En Champs", "Meix Bas", "Seuvrées", "Créots", "La Platière" und "Charreux" gekeltert. Die Reben sind im Schnitt 50 Jahre alt (10.000 Stöcke) und ergeben einen Ertrag von 33 hl/ha. Ohne Entrappung gemischt und vergoren und für 13 in gebrauchten Pièces (228 Liter) ausgebaut, bevor der fast fertige Gevrey Chambertin für weitere drei Monate ins Fuder wandert. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Das Ergebnis ist ein runder und ausgewogener Wein mit einem saftig, fruchtigen Geschmack, eleganten Tanninen und einer feinen Mineralik. Am Gaumen fest, fleischig und noch etwas verschlossen.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> 0,3 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	<b>Appellation</b> Appellation Gevrey Chambertin Controlée	<b>Säure</b> 5,5 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%	<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> Für 13 Monate 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.