

2020 Gevrey-Chambertin

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Im Norden der Côte de Nuits befindet sich die legendäre Ortschaft namens Gevrey-Chambertin, Sinnbild für kraftvolle Pinot Noirs. Dieser Village Wein wurde aus verschiedenen, organisch bewirtschafteten Parzellen namens "Carrougeot", "Combes du dessus", "En Champs", "En Echezeaux", "Champerrier" und "Jouise" gekeltert. Die Reben sind im Schnitt 45 Jahre alt und der Ertrag liegt bei 33 hl/ha. Das Lesegut wird nicht entrappt und die Beeren werden samt Stielgerüst eingemaischt und vergoren. Ein frischer, saftiger Stil, mit Aromen, die an Waldbeeren und Rosen erinnert. AM Gaumen fest und fleischig. Würzig, konzentriert und elegant, mit schönen Fruchtnoten, einer feinen Säure und toller Länge.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0,3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Gevrey Chambertin Controlée	Säure 5,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
Höhe über N.N. 150 - 400 Meter	Ausbau gebr. Pièces & Fuder	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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 weiterlesen.