WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2017 Chambolle-Musigny 1er Cru

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH

Der Boden besteht aus Kalkstein mit etwas Ton. Die sichelartige Form, dieser nach Südwesten ausgerichteten Lage, verstärkt ein warmes Mikroklima in den drei Parzellen "Les Gruenchers" 50%, Chabiots 25% und "Les Feusselottes" 25%. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 50 Jahre und der Ertrag liegt bei 32 hl/ha (10.000 Stöcke pro Hektar). Die Trauben wurden nicht entrappt und dann spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Im Aroma findet sich ein feiner Duft von Rosen, Tee und Veilchen mit einem reichhaltig komplexen Geschmack. Ein sinnliches Weinvergnügen in allen Belangen.

Rebsorte Pinot Noir	**Region** Burgund	**Restzucker**	**Empfohlene Trinktemperatur** 16-18°	**Internationale Bewertungen**
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	**Appellation** Appellation Chambolle-Musigny 1er Cru Controlée	**Säure**	**Dekantieren / Karaffieren** Ja	**Lagerfähigkeit** 15 bis 25 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Alkoholgehalt** 13%	**Empfohlenes Glas** Burgunderglas	**Abgefüllt durch** Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
Höhe uber N.N. 150 - 400 Meter	**Ausbau** In gebrauchten franz. Barriques	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Verschluss**	**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.