

2015 MOULIN À VENT

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Philippe stammt aus einem alten Clan im Beaujolais, der Familie von Marcel Lapierre, dessen Neffe er ist. Marcel Lapierre (RIP) gehörte zu den Pionieren in Sachen naturbelassener An- und Ausbau in dieser Region. Seine klaren und präzisen Weine sind legendär und der Beweis, dass diese Art der Weinbereitung super seriös ist. Mit dem großartigen Jahrgang 2015 keltert Philippe erstmalig eine Hommage an seine alte Heimat. Dafür hat er sich den bekanntesten und berühmtesten Cru, den Moulin-à-Vent, ausgesucht. Die „Windmühle“ in Romanèche-Thorins stand bereits vor über 100 Jahren mit den berühmten Gewächsen von Burgund auf einer Stufe. Aus alten Reben keltert Philippe einen genialen, vibrierend-vitalen Cru de Beaujolais den ich in einer solchen Qualität noch nicht getrunken habe. Dicht, intensiv, trotzdem spürbare Frische und transparente Leichtigkeit.

ANBAUGEBIET Beaujolais	CHARAKTER Trocken	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre
APPELLATION Appellation Moulin-à-Vent Controlée	HÖHE ÜBER NN 150 - 400 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune	EMPFOHLENES TRINGKGLAS Burgunderglas
KLIMA kontinental	ALKOHOL 13,5 %	ZUSATZSTOFFE Enthält Sulfite	KARAFFIEREN Ja
BODEN manganhaltig, steinige Böden	REBSORTE Gamay Noir	AUSBAU im Barriques	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° C



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, dem Urvater des naturnahen Weinbaus. Mit diesem durfte er während seiner Lehrjahre drei Jahre lang arbeiten. Seit 2001 ist er Weinproduzent an der Côte d'Or und 2007 zog das junge Weingut in die Gemäuer einer alten Kellerei der Familie de Montille in Beaune ein.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.