

2017er Pommard

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke) stammen aus den nach Süden ausgerichteten Parzellen namens "Vauxmuriens", "Chanlins", "Vignots" und "Chanerie", die organisch bewirtschaftet werden. Der Untergrund ist steiniger Kalkfelsen mit einer dünnen Schicht aus Kiesel und Mergel. Der Ertrag liegt bei 28 hl/ha und die Reifung erfolgte 16 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gemischt und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Ein Gewürzkuchen mit Sauerkirschen und Johannisbeeren im Aroma, ein fleischiger, robuster Geschmack mit kernigem Gerbstoff. Großartig.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker < 1g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Pommard Controlée	Säure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
Höhe über N.N. 150 - 400 Meter	Ausbau 16 Monate in gebrauchten franz. Barriques	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.