

2020 Nuits-Saint-Georges

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Strukturiert, mineralisch und reichhaltig. Die im Schnitt 50 Jahre alten Reben stammen aus den nach Osten ausgerichteten Parzellen "Bas de Combes", "les Fleurières" und "aux Lavières" welche organisch bewirtschaftet werden. Der Untergrund ist steiniger Kalkfelsen, der von einer dünnen Schicht aus Kiesel und Mergel bedeckt ist. Der Ertrag liegt bei 35 hl/ha und die Reifung erfolgte 16 Monate in gebrauchten Pièces, bevor sie zwei weitere Monate im Fuder reifen. Ohne Entrappung gemischt und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Dieser Stoff ist ein wichtiger, profunder Wein im Portfolio von Philippe Pacalet. Fruchtig, geradliniger Duft mit viel Kirsche, Brombeere, Himbeere und Johannisbeere. Ein super-eleganter Saft aus dem Träume Burgunds sind, oder besser sein können.

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| Rebsorte Pinot Noir | Region Burgund | Restzucker < 1 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 16-18° | Internationale Bewertungen |
| Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss | Appellation Appellation Nuits-Saint-Georges Controlée | Säure 5 g/l | Dekantieren / Karaffieren Ja | Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre |
| Boden Jurakalk, Mergel | 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 in gebr. Pièces & im 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, 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.