

2021 Bourgogne Rouge Vieilles Vignes

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Ein großartiger Einstieg in die elegante Welt aus alten Reben von Philippe Pacalet. 60 Jahre sind die knapp 10.000 Reben auf einem Hektar alt und ergeben ca. 40 hl/ha Most. Die Maische wurde zur Extraktion der Farbe und aller Aromen zweimal täglich untergestoßen. Danach wandert der Jungwein für 16 Monate ins Holzfass. Köstliche, feine Nase mit Sauerkirsch- und Erdbeerdüften in Gewürzen eingelegt. Typisch florale Noten mit seidenweichen Tanninen. In seiner Kategorie einer der teuersten, aber auch besten Weine. Da kommt mit jedem Schwenk des Glases pure Lebensfreude in die Nase.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Bourgogne Controlée	Säure 3,69 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
Höhe über N.N. 150 - 400 Meter	Ausbau im Holzfass	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.