

# 2018 Meursault 1er Cru "Charmes"

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke auf einem Hektar) dieser nach Südosten ausgerichteten Lage werden biologisch bewirtschaftet. Die 1er Cru Lage "Les Charmes" gilt als eine der besten der Gemarkung mit seiner lichtdurchfluteten, warmen Exposition. Der Boden ist ein Gemisch aus Ton und Kalk. Der Ertrag liegt bei 35 hl/ha und die Reifung erfolgte 13 Monate in gebrauchten Pièces (burgundische Barriques mit 228 Liter). Ganztraubenpressung und spontan vergoren mit direkt anschließendem biologischen Säureabbau. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Ein wilder, fülliger und kraftvoller Weißwein mit einem reichhaltig frisch-mineralischem Geschmack und einem eleganten Duft von Zitronen und Orchidee mit einem Hauch Anis. In der Karaffe entwickelt er sich über Stunden zu einem Monument. Wer die Geduld aufbringen kann, sollte sich ein paar Flaschen weglegen.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b>	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 12-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> kontinental	<b>Appellation</b> Appellation Meursault 1er Cru Controlée	<b>Säure</b> 4,57 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15
<b>Boden</b> Jurakalk, Ton	<b>Anbau</b> naturnah	<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> 150 - 400 Meter	<b>Ausbau</b> 11 Monate auf der Hefe in gebr. Pièces	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.