



WEIN AM LIMIT

MIT HENDRIK THOMA

2013 GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU „LAVAUX ST. JACQUES“

PHILIPPE PACALET - BURGUND , FRANKREICH



Die Reben sind im Schnitt 45 Jahre alt und stehen eng (10.000 Stöcke) in dieser steilen nach Südosten ausgerichtete Parzelle. Hier gibt es ein kühleres Klima und viel Luftbewegung. Der Weinberg wird organisch bewirtschaftet und der Ertrag beträgt 33 hl/ha. 16 monatiger Ausbau in gebrauchten Fässern. In der Kollektion von Pacalet ist dieser Wein ein Meilenstein und erreicht mühelos das Niveau eines Grand Cru. Veilchen, Rosen, Moschus. Der Gaumen hat Klasse, ist satt, intensiv, aber nicht schwer und behäbig. Er tänzelt mit einer eleganten Leichtigkeit über die Zunge, deutlich spürbare aber gut eingebundene Tannine. Viel Reifepotential und Charakter.

ANBAUGEBIET Burgund	CHARAKTER Trocken	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 -15 Jahre
APPELLATION Appellation Chambolle-Musigny 1er Cru Controlée	HÖHE ÜBER NN 150 - 400 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA kontinental	ALKOHOL 13 %	ZUSATZSTOFFE Enthält Sulfite	KARAFFIEREN Ja
BODEN Jurakalk, Mergel	REBSORTE Pinot Noir	AUSBAU 12 Monate in gebrauchten 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.