

2018 Pommard

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Die im Schnitt 50 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke pro Hektar) stammen aus den nach Süden ausgerichteten Parzellen namens "Vauxmuriens", "la Vaache" und "Rugiens", die organisch bewirtschaftet werden. Der Untergrund ist steiniger Kalkfelsen mit einer dünnen Schicht aus Kiesel und Mergel. Der Ertrag liegt bei 35 hl/ha und die Reifung erfolgte 16 Monate in gebrauchten Pièces mit anschließender Reifung im Fuder für zwei Monate. Ohne Entrappung gemischt und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Ein Gewürzkuchen mit reifen Waldbeeren und etwas Zedernholz im Aroma, ein fleischiger, robuster Geschmack mit kernigem Gerbstoff. Verführerisch mit einer großartigen Tiefe.

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-George Controlée	Säure 5,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
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 16 Monate auf der Hefe in gebr. Barriques & 2 Monate 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, 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.