

2017 Corton-Bressandes Grand Cru

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Eine sehr kleine Parzelle, bestockt mit 65 Jahre alten Reben, ist Ausgangsort dieser feinen Grand Cru. Die Trauben der Pinot Noir Rebstöcke wurden spontan auf der Maische vergoren. Drei Wochen lang täglich zweimal untergestoßen und ohne Temperaturkontrolle. Die "Malo" fand in einzelnen französischen Barriques statt, wo der Wein insgesamt 16 Monate auf der Hefe reifen durfte. Dunkle Früchte, gepaart mit Noten von Weinbergspirsich und Sandelholz unterstützen die feine Mineralität. Kraftvoll, dicht und gut strukturiert.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima semi-kontinental	Appellation Appellation Corton-Bressandes Grand Cru Controlée	Säure 6,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20 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.	Ausbau 16 Monate auf der Hefe in franz. Barriques	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.