

2020 Ruchottes-Chambertin Grand Cru

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Kraftvoll, elegant und mit einem ganzen Orchester an Aromen. Ein sehr präziser und harmonischer Vertreter mit fruchtigen Aromen und einer ausgezeichneten orientalischen Würze. Dieser Grand Cru stammt aus einer kühlen, gut belüfteten und lichtdurchfluteten Parzelle mit südöstlicher Ausrichtung und im Schnitt 45 Jahre alten Reben. Der karge Boden ist mit Mergel und Kalksteinen durchzogen. Der Ertrag liegt bei 35 hl/ha und die Reifung erfolgte 17 Monate in gebrauchten Pièces. Ohne Entrappung gemischt und vergoren. Ein dekadenter Wein, der eine komplexe Struktur hat. Auf der einen Seite finden sich diese herrlichen, kleinen, roten Früchte im Aroma, auf der anderen spielt dieser Stoff mit Noten von Unterholz, Trüffel und warmen Gewürzen. Am Gaumen sind eine Menge Tannine von einer seidig-feinen Art schmeckbar. Er ist profund und trägt das Prädikat seiner Klasse zurecht! Großer Wein.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Ruchottes Chambertin Grand Cru Controlée	Säure 5,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
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 in gebr. Pièces	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.