

2020 Aloxe-Corton 1er Cru

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Die Beeren stammen aus zwei Weinbergen namens "les Marchaudes" und "Coutières" mit südöstlicher Ausrichtung. Die Reben sind im Schnitt 50 Jahre alt und sehr eng mit 10.000 Pinot Noir Reben pro Hektar bepflanzt (hierzulande sind es ca. 5.000 Reben/Hektar). Dies lässt die Reben, aufgrund der höheren Konkurrenz, tiefer in die steinige Kalksteinformation mit viel Ton wurzeln, welche sich genau im Mittelteil des Corton Hügels befindet. Spontan mit Stielen und Stängeln ohne Temperaturkontrolle vergoren, mit anschließender malolaktischer Gärung im Fass, woraufhin er weitere 16 Monate in gebrauchten Pièces auf der Feinhefe reifen durfte. Ein fleischeriger, üppiger Stooß mit markanter Mineralität, vielen floralen und würzigen Aromen. In seiner jetzigen jugendlichen Fruchtphase wirkt er verführerisch und sexy, aber mit etwas Reife wickelt er einen direkt um den Finger.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Aloxe-Corton 1er Cru Controlée	Säure 4,03 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 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. 150 - 400 Meter	Ausbau 16 Monate in gebrauchten Pièces auf der Hefe	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.