

2019 Ladoix Rouge

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Nördlich von der Stadt Beaune liegt der Weiler Ladoix-Serrigny, der zur Côte de Beaune gehört und die Grenze zur Côte de Nuits bildet. Hier gibt es keine Grand Cru Lagen und auf den Pinot Noir verteilen sich 75% der Rebfläche. Wir sind geografisch ganz in der Nähe vom berühmten Berg Corton. Der Hang wird etwas breiter, die Lagen teilweise höher und das Mikroklima ist etwas feuchter im Winter und im Sommer milder. Die Pinots aus Ladoix geraten im Allgemeinen kerniger, fleischiger und sind nicht so verspielt und elegant, wie die Counterparts von der Côte de Nuits. Die Beeren stammen aus einer 50 Jahre südöstlich orientierten alten Parzelle namens "Champs Pussuet". Viele kleine Kalkiesel finden sich in den rötlichen Ton- und kalkigen Mergelböden. Der Weingarten wird nach biologischen Kriterien bewirtschaftet, ist aber wie alle Weine von Pacalet nicht zertifiziert. 100% mit Stielen und Stengeln im offenen Holzgärbottichen eingemaischt und spontan, ganz ohne Temperaturkontrolle vergoren. 13 Monate in ausschließlich gebrauchten Pieces (2te - 5te Belegung) auf der Vollhefe gereift. In dieser Zeit wurde er nicht geschönt oder vor der Abfüllung gefiltert, minimale Schwefelung. Die 2019er bringen eine sehr gute Qualität ins Glas. Kraftvolle Farbe, viele fruchtige Noten mit Kirsche und Himbeere, dunkle Gewürze und ein rundes, warmes Geschmackserlebnis. Macht richtig viel Spaß im Glas.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Ladoix Controlée	Säure 5,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel, Roter Ton	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 13 Monate in gebrauchten Pièces & 3 Monate in Fudern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Ein charismatischer, eigenwilliger Winzer ohne Weinberge, aber mit einer Vision von reichhaltigen, puren 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.